翼の王国

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

4
April 2025
No.670
ANA グループ機内誌
The Inflight Magazine
of ANA Group

ポケが好き
The Soul of Hawaiian Cuisine

岡山
鮮やかな色を訪ねて

翼の流儀
“サメ肌”で挑む、1%の燃費改善

Web「翼の王国」はこちらから

TSUBASA GLOBAL WINGS
click here! 点击这里!

ご自由にお持ち帰りください。

ANA Inspiration of JAPAN

A STAR ALLIANCE MEMBER

写真／上白石萌歌（メキシコシティ：ソチミルコ）

写真／内田恒（オアフ島：ホノルル港）

写真／松園多聞（岡山：吹屋）

4 2025 APRIL 翼の王国

CONTENTS

表紙／ハワイ：オアフ島（写真／内田恒）

004 ごあいさつ

007 社員が見つけた！ Local Premium通信

010 旅の出会い「私の色彩感覚と想像力の礎」
上白石萌歌 メキシコシティ

012 松丸亮吾の謎解きde世界一周 モルディブ

014 オーランドの空の下で／国枝慎吾

017 雲の上の診察室／清水俊彦

特集 018 ポケが好き
The Soul of Hawaiian Cuisine

034 花、旅、人 パフィオ／赤井勝

036 快適な空だけの旅 イスタンブール空港／パラダイス山元

特集 038 岡山の
鮮やかな色を訪ねて

052 旅で潤う 下田「別邸洛邑」／笹野美紀恵

054 ニッポン47妖怪さんぽ
飛騨高山：覚ーさとりー／森井ユカ

060 翼の流儀 A New Ambitious Story
“サメ肌”で挑む、1%の燃費改善

064 旅するお取り寄せ
秩父の漬けもの／加藤シゲアキ

066 ミャクミャクが
ANA Blue Baseにやってきた！

068 おべんとうの時間
丹波篠山「小田垣商店」／阿部了・阿部直美

072 ライト、フライト
商店街マダムショップが潰れない理由／柚木麻子

076 郵便飛行

077 アンケートご協力のお願い
バックナンバー販売のお知らせ

078 翼ニッポン探訪

080 ANA GROUP INFORMATION

092 ANA STORE@SKY案内
国際線機内販売 商品ラインアップ

100 機内オーディオ/ビデオ番組案内

102 ANAグループ航路図

翼の王国　No.670　2025年 4月1日　発行：ANA『翼の王国』編集部　〒105-7140　東京都港区東新橋1-5-2　発行人：全日本空輸株式会社　制作：株式会社 光文社
編集統括：田邉浩司　編集人：二村勉史　スーパーバイザー：山下マヌー　編集：中野桜子、山下美咲、仲本剛、服部広子、小嶋美樹、高田真莉絵、富岡幸子
デザイン：カメガイデザインオフィス／松澤順一郎、石川直美　スタジオギブ／山本雅一、野崎二郎、近藤礼彦
トリムデザイン／塚原敬史　attik／橘田浩志　横山希　エスデザイン／鈴木マサユキ
編集協力：株式会社キャストネット／川元賢司、所裕子　翻訳：KPS　印刷：共同印刷株式会社
【記事に関するお問い合わせ】株式会社 光文社　tel 03-5395-8225
【広告に関するお問い合わせ】ANA X株式会社　ライフサービス事業推進部　ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp

©All Nippon Airways／Kobunsha2025　本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。本誌に記載されている価格はすべて税込み価格です。

◉毎月1日以降に表紙や各ページのQRコードからリンク先への遷移が可能になります。

ごあいさつ

全日本空輸株式会社
代表取締役社長
井上慎一

プロフェッショナルへの門出

春光きらめく4月。日本中で入学式や入社式が行われる季節が来ました。期待に胸を膨らませて新しいスタートを切った若人たちを目にするたびに、いつも思い起こすのが近年、私も列席させていただいている「新国立劇場研修所」の入所式のことです。

「なぜANAの社長が？」と疑問に思う方もいらっしゃるでしょう。世界水準の現代舞台芸術を上演することで知られる新国立劇場。実は同劇場、「次代を担うアーティスト育成」を事業の大きな柱の一つに据えています。国際的に活躍できるプロのオペラ歌手やバレエダンサー、そして、俳優を養成するために日本で唯一の、国立劇場附属の研修機関を設けているのです。

「世界をつなぐ心の翼で夢にあふれる未来へ貢献する」という経営理念を掲げてきたANAグループは、世界に挑戦するアーティストの卵たちの想いに共感するとともに、彼らを支援する新国立劇場の研修制度、文化・芸術の発展に寄与するため、2016年「ANAスカラシップ」を創設しました。以来、研修生の海外研修を中心とした総合的なサポートを続けています。

ANAはこれまでも、車いすテニスのレジェンド・国枝慎吾さん、世界で躍進するサッカーの三笘薫選手など、世界に挑戦する人を応援してまいりました。「無理だ、成功しない」などという周囲の声に私たちANAは影響されません。不可能を“可能”とするために一歩を踏み出す“ファースト・ペンギン”を応援するのがANAです。その私たちが、新国立劇場から世界に羽ばたこうとする若き芸術家を支えるのは、ごく自然な流れでした。

毎年4月。日本全国から集った三十数名の精鋭たちが、新国立

新国立劇場バレエ研修所公演「エトワールへの道程 2024」『トリプティーク〜青春三章〜』　撮影／瀬戸秀美

劇場研修所の門を叩きます。私は、その入所式に列席し、新入の研修生の皆さんに祝辞を送らせていただいています。そのたびに、研修生たちのキラキラとした目とキリッと引き締まった表情に感銘を覚えます。その表情に浮かんでいるのは、狭き門を突破した「喜び」よりも、むしろこれから世界を目指し、道を極めんとする者だけが持つ「覚悟」「厳しさ」のようなものの方が優っています。なかでも、驚かされるのはひときわ若いバレエ研修所（本科前期）に入所する若者たち。15、16歳の彼ら・彼女らの顔にすら甘えや逡巡など微塵も感じられません。世界を真っ直ぐに見据え、その険しい道のスタート地点に自分は立っている、そんな決意が滲む顔……、それは、国枝さん、三笘選手をはじめ、世界の舞台で活躍するアスリートたちと同じような、もはや〝プロフェッショナルの顔〟と言っても差し支えないと私は思います。

今年度、ANAグループにもフレッシュな顔ぶれが多数加わりました。皆、自らの目指すキャリアをしっかりとバックキャスティングしている、どこか、新国立劇場の研修生にも似た風情がある顔つきの新人たちです。フィールドは異なれど、一人ひとりがプロを目指し、輝かしいスタートを切った若者たちを頼もしく思います。

若く熱い想いを持った新入社員たちとともに、これからも世界の皆さまに選ばれるエアラインを目指して更にチームANAとしての力を高めてまいります。今月も皆さまのご搭乗を心よりお待ちしております。

そら、今だ！
ANA
あ、今これ、
一生の思い出かも。
BOYS BE AMBITIOUS

国内編

社員が見つけた！ *Local Premium* 通信 vol.30

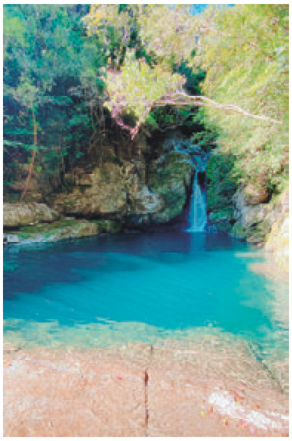
絶品フードに美食レストラン、
隠れた絶景から伝統を受け継ぐ逸品まで……。
世界各国・日本各地を飛び回るANAグループ社員が
“ちょっと特別”な口コミ情報をお届けします。

料理が船で流れてくる 自然豊かな郷土料理の店

宮崎・綾町

宮崎県東諸県郡(ひがしもろかた)にある郷土料理の店『綾の里』は、お盆をのせた小舟で料理が提供されるユニークな仕掛けで今、SNSでも話題になっている人気店です。宮崎名物の地鶏や目の前にある綾川の新鮮な鮎、夏季には流しそうめんなどをいただくことができます。地元食材を使った料理を堪能できるだけでなく、川での釣り体験も可能。自然豊かな環境で美味しい郷土料理とアクティビティを満喫でき、大人も子どもも大満足なお店です。

荏原 遼／えばら はるか　成田空港にてB777のフレイター機のロードプランナー業務を担当するグランドハンドリングスタッフ。趣味はサッカーと野球観戦。旅も好きで特に九州がお気に入り。



サンドイッチを持って 美しい川辺でランチ

高知・高知市

高知市内にある『Sand House』はたまごやハムチーズといった定番のおかず系から、チョコバナナや季節のフルーツが入ったデザート系まで、毎回どれにしようか迷ってしまうほどの種類がそろうサンドイッチ専門店。ひとつひとつがずっしりと大きいのでシェアして食べることもできます。サンドイッチを買ったら、車で70分ほどのところにある仁淀川(によどがわ)までドライブ。「仁淀ブルー」と呼ばれる美しい清流を見ながらゆっくりランチをするのも最高です。

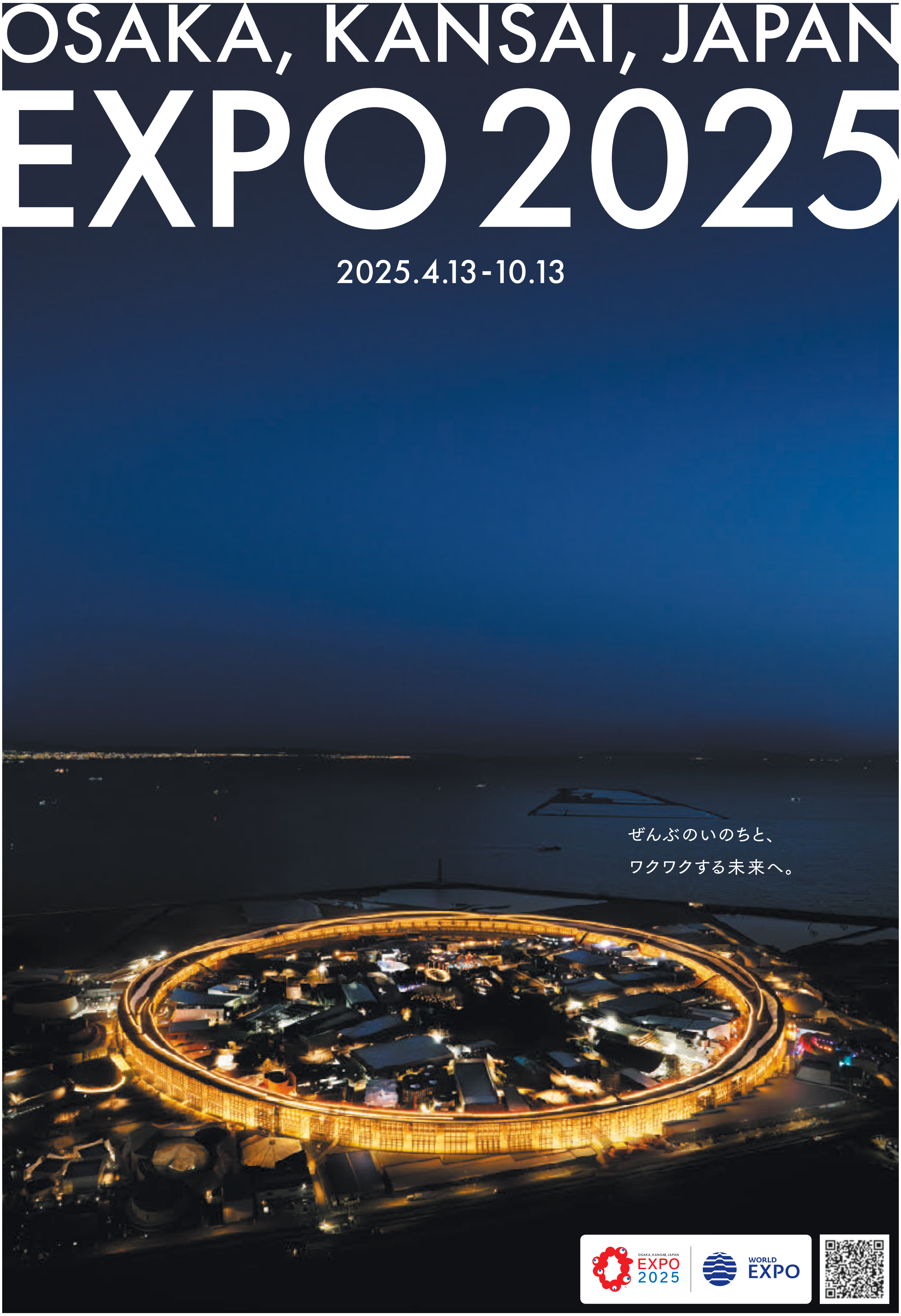
佐藤 美莉／さとう みり　成田空港で国際線の旅客運送業務を担当するグランドスタッフ。趣味は旅行。ANAの新ビジネスクラス「THE Room」に搭乗することが今の目標。

大ぶりの牡蠣がたっぷり入った 釧路名物「かきそば」

北海道・釧路市

釧路は新鮮な魚介類が豊富で美味しいものには事欠かない場所。そんな釧路出身の私がおすすめするのが、幼い頃から家族で通い、今も帰省するたびに必ず立ち寄る『玉川庵』というそば屋。優しい店主が温かく迎えてくれる風情ある佇まいのお店でいただける「元祖かきそば」には、ふっくら大ぶりな厚岸(あっけし)産の牡蠣がゴロゴロと入っています。牡蠣の旨みと磯の香りが存分に感じられる出汁も絶品。食後には黒蜜ときな粉でいただく「そばがき」もぜひ召し上がってみてください。

霧島 友紀／きりしま ゆき　羽田空港でグランドスタッフとして従事後、現在は客室乗務員として国内線と国際線に乗務。ステイ先や旅先で美味しいコーヒー豆を選ぶことが楽しみ。


OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO 2025
2025.4.13-10.13
ぜんぶのいのちと、
ワクワクする未来へ。
OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO
2025
WORLD
EXPO

→目次に戻る

海外編

社員が見つけた！
Local Premium 通信 vol.30

韓国・釜山特集

九鬼 優子／くき ゆうこ　ホノルルとニューヨーク路線を担当する客室乗務員。毎年４回ほど渡韓し、カフェ巡りやショッピング、漢江で「チメク（チキンとビール）」することが好き。今回は私の大好きな韓国第二の都市、釜山の魅力をご紹介します。

写真映えすること間違いなし！ カラフルな家々が連なる「甘川文化村」

2009年に「夢を見る釜山のマチュピチュ事業」というプロジェクトがスタートし、アーティストたちの手によって街全体がギャラリーへと生まれ変わった「甘川(カムチョン)文化村」。カラフルな街並みや壁画アート、点在するサン＝テグジュペリの名作「星の王子さま」の銅像やハヌルマル展望台からの絶景が人気の観光名所です。坂道や階段が多いのでハイキング感覚で街歩きを楽しめます。どこを切り取っても美しい唯一無二の景色を眺めに、ぜひ訪れてみてください。

足元から見える海の美しさに感動する スケルトンの海上ケーブルカー

釜山の人気繁華街である南浦洞（ナンポドン）の近くにある、最大86メートルの高さから海上を空中遊泳できる「松島（ソンド）海上ケーブルカー」も大好きです。晴れていたら釜山タワーや市内のビル群を一望することができます。乗り込むゴンドラには、一般的なものと床がスケルトンになっているものがあり、せっかくならばぜひスケルトンのゴンドラにチャレンジしてみてください。足元からのぞく海の美しさは格別ですよ。午後からは観光客で混み合うことが多いので、晴れた日の午前中がおすすめです。

パンとコーヒーを片手にゆっくり過ごす 海を一望できるカフェ

韓国を訪れるたびソウルや釜山で足しげくカフェに通ってきましたが、なかでもイチオシのカフェが釜山の松島にある『EL16.52』です。テラスやドーム型の個室などの一風変わった席もある３階と屋上までの広い店内からは、好きな場所を選んで釜山の海を眺めることができます。ドリンクやパンの種類も豊富なのですが、私のお気に入りは「きな粉パン」。きな粉がかかったパンの中に生クリームが入っており、コーヒーとの相性も抜群です。緑豊かな松島で海を眺めながらゆっくり過ごす癒しの時間が大好きです。

旅の出会い
メキシコ
Vol.13 写真・案内人
上白石萌歌

才人が旅先で出会った
忘れえぬ光景を綴る。
今回は演技に、歌にと多彩な才能を
発揮しているアーティスト

私は父の仕事の関係で、小学生時代の3年間をメキシコで過ごしました。今回、ご紹介する写真は昨年、テレビ番組のロケで15年ぶりに〝里帰り〟させてもらったときに撮影したものです。

懐かしい景色をフィルムに収めながら、私は以前、友人から聞いた「人の色彩感覚は、幼少期に目にしたもので決まる」という言葉を思い出していました。

写真の撮影地はメキシコシティ郊外の町・ソチミルコです。町のシンボルは運河と、そこを往きかうカラフルな小舟「トラヒネラ」。貸し切りにした舟の上でパーティをしていると、並走する舟のマリアッチが、音楽で花を添えてく

→目次に戻る

れる——。そんな、素敵な文化が根付いている町です。幼いころの私も、父母や姉とこの町を訪ね、トラヒネラでマリアッチの演奏を楽しみました。家族団欒（だんらん）の思い出を噛み締めながらシャッターを切ったのが、この写真です。

私はファインダーを覗きながら、しみじみと思いました。「メキシコは色彩の国だな」と。

トラヒネラの派手な色使いはもちろん、壁画やアートが町には数多くあって、美術館に行かなくても、たくさんの色を感じることができる。さらに言えば、いろんな肌の色をした、さまざまな価値観を持った人たちが暮らしていて、地域によっては貧富の差も激しく、かつて私が住んでいたときも、同年代の子どもたちが路上で生活をしていたり……。たしかな多様性が存在する色とりどりの国、それがメキシコだと、私は思います。

そしていま、表現することを仕事にできた私の色彩感覚や想像力、その礎を築いてくれたのがこの国なんだと、私はこの旅で強く思ったのです。

Profile

鹿児島県出身。2011年、第7回「東宝シンデレラ」オーディションでグランプリを受賞。12歳で俳優デビュー。2018年、第42回日本アカデミー賞新人俳優賞を受賞。俳優として数多の映画、ドラマ、舞台に出演するほか、「adieu」のアーティスト名で音楽活動も。2025年4月25日全国公開の映画『パリピ孔明 THE MOVIE』にも出演。

謎解き de 世界一周 31

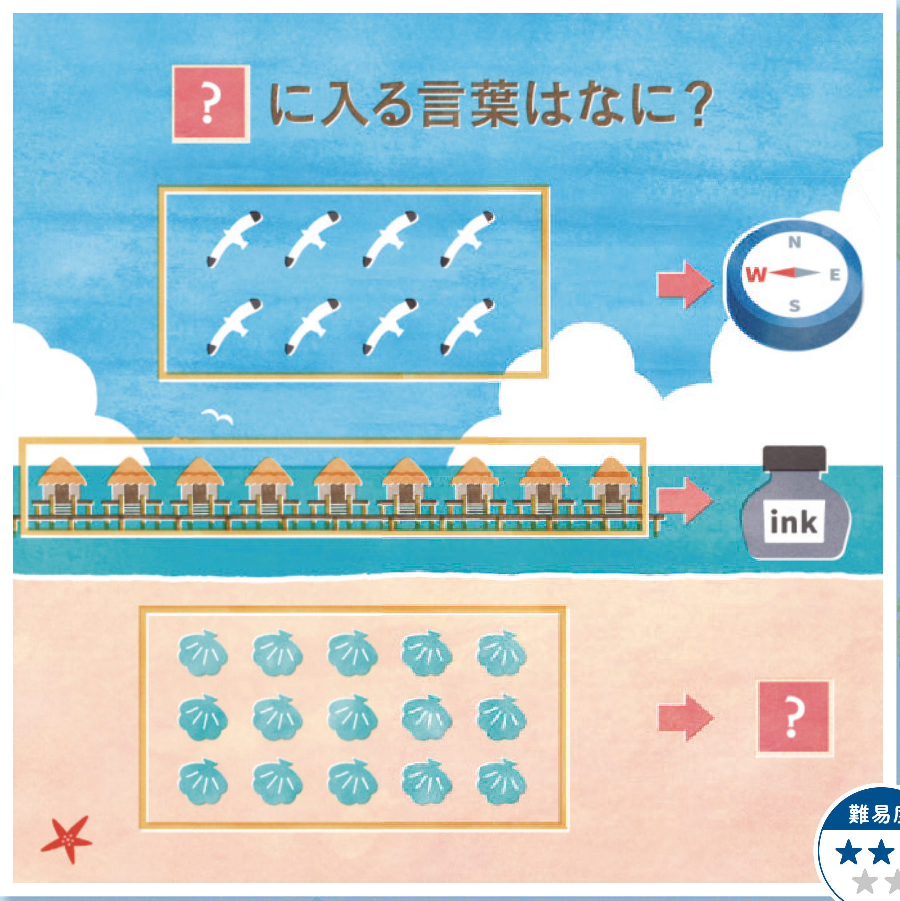
松丸亮吾&
謎解きクリエイター集団
RIDDLER（リドラ）が
ナビゲート

松丸亮吾：東京大学に入学以後、さまざまな分野で一大ブームを巻き起こす「謎解き」の仕掛け人。「考えることの楽しさ」を広めるべく東大発の謎解きクリエイター集団 RIDDLERを立ち上げ、仲間とともにあらゆるメディアに謎解きを仕掛ける。

第31回の旅行先はモルディブ！
モルディブはインドの南、インド洋に浮かぶ島国だ。青い海に白い砂、というトロピカルなリゾート地として有名で、「アジアの楽園」とも呼ばれているよ。けれど、モルディブは標高が一番高いところでも2.4mしかないくらいに低く、1mでも海水面が上がると国土の80%が消滅してしまうかもしれないと言われているんだ。
さて、ここではそんなモルディブをテーマにした問題を2問出題しよう。謎解きの旅に出発だ！

NAZOTOKI 1問目

モルディブの国土は、ほとんどがある生物でできているんだ。その生物はなにかな？



ヒント
それぞれのイラストが何個、何個並んでいるかに注目しよう。小学校で習いあるものがポイントだよ。

難易度 ★★☆☆☆

→目次に戻る

NAZOTOKI 2問目

モルディブ料理にはある食材がよく使われているんだけど、それはなにかな？

難易度 ★★★★★

ヒント 文字をそのまま読んでも答えは出ない。ガラスに書かれていることに注目しよう。

NEWS

松丸亮吾塾長のひらめき学習塾 リドラボ開校中！

リドラボは、これからの時代に必要な「地頭力」を育てることに特化した、小学生のための“ひらめき学習塾”です。東京大学・藤本徹准教授による監修のもと、謎解きを応用して開発した“ひらめき学習プログラム”を中心に設計しています。
謎解きのように夢中で楽しむうちに考えること自体が好きになり、自然と地頭力も育っていく、そんな学びを大切にする教室です。「考えることって楽しい！」と心から感じてもらえるようなカリキュラムを用意して、皆さんをお待ちしています。

リドラボの詳細・体験予約は リドラボ

地頭力を育てる ひらめき学習塾 リドラボ

解答は91ページに掲載しています

オーランドの空の下で

moved from Jan.2024

VOL.10

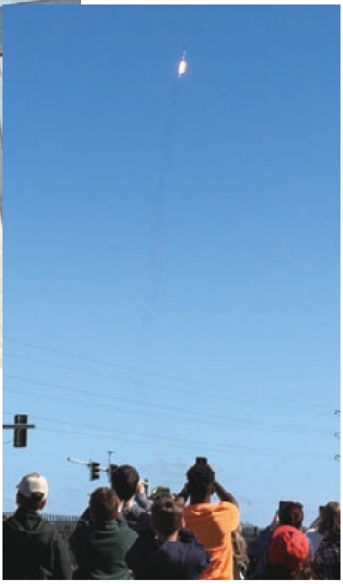
写真・文　国枝慎吾

日本ではなかなかお目にかかれないものを見ることができる、それも、オーランドの楽しみの一つです。

自然の豊かなフロリダではツルやワニ、マナティといった野生動物が身近な存在ということは以前もこちらで紹介しました。いっぽうで、人間のテクノロジーの粋を集めたものも、ここでは目の当たりにすることができます。

昨年1月、オーランドに拠点を移してきてすぐのこと。同僚からこんなことを告げられました、「ここからでも、ロケットの打ち上げが見えますよ」と。聞けば、あの有名なケネディ宇宙センターまで70〜80キロほどしか離れていないというのです。

そこで、私はインターネットで打ち上げのスケジュールを調べ、発射当日、妻を伴い自宅マンションの屋上に上がってみました。すると……、見えました！　東の空に、オレ



PROFILE

国枝慎吾

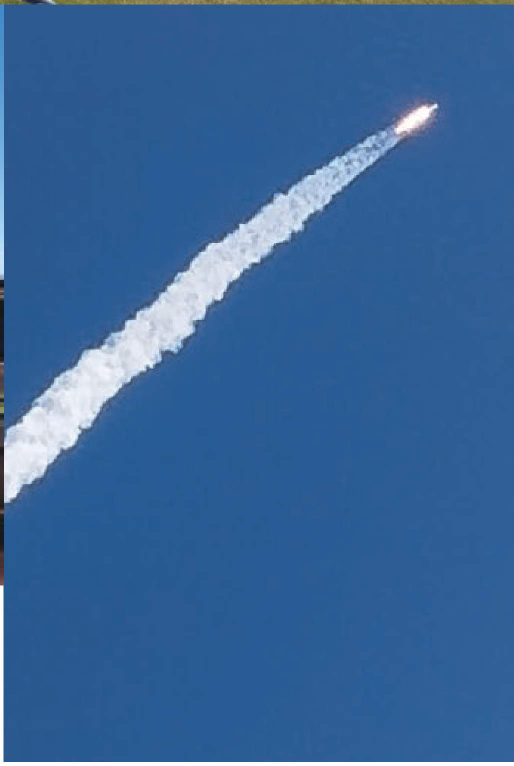
脊髄腫瘍のため9歳から車いす生活となり、11歳で車いすテニスと出会う。四大大会とパラリンピックを制覇する「生涯ゴールデンスラム」を達成。23年1月、世界ランキング1位のまま引退。

ンジ色に光る炎と白煙を吐き出すようにしながら天高く昇っていくロケットの姿を、たしかにこの目に捉えることができたのです。

いたく感動し、すっかりロケットにハマった私たちはケネディ宇宙センターのビジターコンプレックスも訪問。かつて、幾度もミッションを成功させたNASAのスペースシャトル「アトランティス」を見学したり、人類の宇宙開発の歴史が学べる映像作品を見たり。また、ロケットの打ち上げを比較的間近で見られるツアーにも参加。発射の瞬間の、空気を震わせるほどの轟音を体感することもできました。かように、フロリダは宇宙ファンにとって、最高にハッピーな観光スポットだと思います。

ただ、NASAにスペースX、ブルーオリジンと、連邦機関や宇宙企業の拠点が数あるフロリダでは、本当に頻繁にロケットが上がるのです。多い時には週に2回も。こちらに暮らして1年と数ヶ月、ロケットにすっかり慣れてしまった自分もいます（苦笑）。

また、学生時代にマンガ『宇宙兄弟』を愛読し、宇宙への憧れも少なからず抱いている私ですが……正直、宇宙に行ってみたいとはあまり思いません。もちろん、青く輝く地球を宇宙空間から眺めてみたいとは思います。でも、じつは私、狭いところが大の苦手なんです。少し前にも、1週間ほどの任務のはずが、宇宙船の不具合で国際宇宙ステーションから帰還できなくなってしまった宇宙飛行士のニュースがありました。もし自分がそんな目にあったらと想像しただけで、血の気が引く思いです。



やはり私は、もっぱらマンションの屋上でロケットを眺めて楽しもう、そう心に誓う今日このごろなのです。

2016年よりスポンサーシップ契約を結んでいるANAは国枝さんの新しい挑戦をさらに応援し続けます。

→目次に戻る

「翼の王国」の楽しみ方のご案内

「翼の王国」では、お客様のシーンに合わせた様々な楽しみ方をご用意しております。

ご搭乗前

〈ANAアプリ〉からデジタル版を楽しむ！

ご自身のデジタル端末の「ANA公式モバイルアプリ」から「翼の王国」をダウンロードして、ご搭乗前でも「翼の王国」をお楽しみいただけます。

※冊子形式で最新号やバックナンバーを閲覧いただけます

「ANA」アプリのダウンロードはこちらから

機内

〈冊子〉を楽しむ！

機内で紙の冊子を読みながら、ゆっくりとした時間をお過ごしください。
持ち帰って旅先のお土産としてもお楽しみいただけます。

※冊子をご希望の方は、機内の客室乗務員にお知らせください

〈個人用シートモニター〉や〈機内Wi-Fi・エンターテインメント〉からデジタル版を楽しむ！

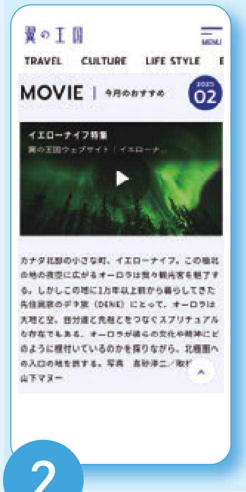
個人用シートモニター搭載機や、機内Wi-Fi・エンターテインメント対応機では、機内でもデジタル版をお楽しみいただけます。

ご搭乗後／日常

〈Web版〉を楽しむ！

2022年10月よりWeb版も開始しています。最新号やバックナンバーをご覧いただけるほか、Web版だけのお楽しみもご用意しております。
ANA便にご搭乗のない月でもお楽しみいただけます。

1 「翼の王国」取材の裏側や、Web限定のオリジナル記事を楽しむ



2 旅特集の動画を楽しむ

3 好きなワードやタグで過去の記事も検索して楽しむ

4 記事に掲載された気になるお店や観光地情報をチェックして、次の旅の参考にする

Web「翼の王国」はこちらから https://tsubasa.ana.co.jp/

→目次に戻る

No. 011

雲の上の診察室

脳神経外科医・清水俊彦

シナトラとの出会い

いまから四半世紀ほど前の南カリフォルニアで、私は貴重な出会いを経験しました。

以前にもここで書いたように、私はある時期、パームスプリングスで開催される米国の頭痛専門医の講習会に、毎年のように通っていました。ある年、休みを利用して現地をドライブしていたところ、広々として芝生が美しい霊園に迷い込んでしまいました。縁もゆかりもない人々が眠る場所です。早々に退散しようと園内を車で走っていると、多くの墓にまじって一つだけ、墓石の脇にアメリカ国旗が飾られた、雰囲気が少々異なる墓を見つけました。なぜかしら引き付けられるような心持ちで車を停めました。歩み寄り墓標を見ると、そこには「FRANCIS ALBERT SINATRA」という墓碑銘が刻まれていました。そう、かの有名なフランク・シナトラのお墓だったのです。

翌日、講習会スタッフに、偶然シナトラのお墓を見つけた旨を告げると、その人はこんなことを教えてくれました。「生前、彼は子どものための医療施設を建てたり、病院に途方もない額の寄付をしていた」と。意外でした。シナトラといえば名曲「マイ・ウェイ」を歌った人というイメージしか、私は持ち合わせていなかったからです。感銘を受け、そして、深く考えさせられました。

当時の私は医師として自信を持ち始めたころ。若かったこともあり、少し天狗になっていたのかもしれません。その伸びた鼻をへし折られた気がしたのです。本来、医療とは無関係なはずのシナトラが、悩める人々に温かな手を差し伸べていた。医療者の端くれである私も、いや私こそが、そのような心がけでいなければ……。大切なことを思い返す機会を私にくれたのが、この〝シナトラとの出会い〟だったのです。

笑顔になる処方箋

旅の出会いが、その後の人生を左右することもある

しみず・としひこ　脳神経外科医。医学博士。1958年、京都府生まれ。日本医科大学医学部卒業、東京女子医科大学大学院博士課程卒業。現在、東京女子医科大学をはじめとする複数のクリニックで頭痛外来を担当し、一日あたり数百人の患者さんを診察する、頭痛研究の第一人者。著書やメディアへの出演も数多い。

Poke
The Soul of Hawaiian Cuisine
ポケが好き

ハワイのソウルフード「ポケ（POKE）」。元々は新鮮な魚を一口大にカットし、塩や海藻、ククイナッツで味付けしたシンプルな料理だった。その後、移民が持ち込んだ多様な食文化と融合し、醤油やごま油、スパイスなどが加わることでさまざまな味わいへと進化。ポケはハワイの食卓に欠かせないものであると同時に、単に料理を味わうだけでなく、ハワイの歴史や文化、多様性をも感じさせる存在なのだ。そんなポケの特別な体験を求めてオアフ島を回る。

写真：内田恒　取材・文：山下マヌー
編集：小嶋美樹　コーディネーション：工藤まや

日本からANA直行便利用でホノルルのダニエル・K・イノウエ国際空港（HNL）まで約7時間。空港からワイキキまではタクシーで約30分、バスでは約1時間。

Gifts from the Sea

ハワイのポケ文化を支える全米唯一のマグロ競り市場

ホノルルの港には創業70年を超えるハワイ唯一の魚市場がある。日本から渡った大谷松次郎によって1952年に設立されたこの市場は、全米で唯一マグロに特化した競りを行い、そのスタイルは当時の築地をモデルにしたものだ。売上は全米7位（2023年度）というから、市場の存在がハワイ経済にとって重要であると同時に、ハワイの人々がいかにポケを愛し、食しているかがわかる。元々ハワイ近海には、カツオ、カジキ、マグロなど生で食べられる魚が生息。「ハワイアンは海藻や塩で味付けして食べていた。そこにこの市場が加わって魚の安定的な供給が可能となり、現在のようにポケの種類とマーケットが定着していったのではないか」と、オークションマネージャーのマイクさん。

競りには地元の卸業者に加え、米国本土の卸業者も参加。「ハワイのマグロで作ったポケ」を食べるのがトレンドとなっているためだ。写真上のOff The Hook（P27）のように、店が直接買い付ける場合もあるが数は少ない。水揚げされるマグロはハワイ近海、約200マイルのエリア内を回遊している、刺身でも食べられる最高級のもの。

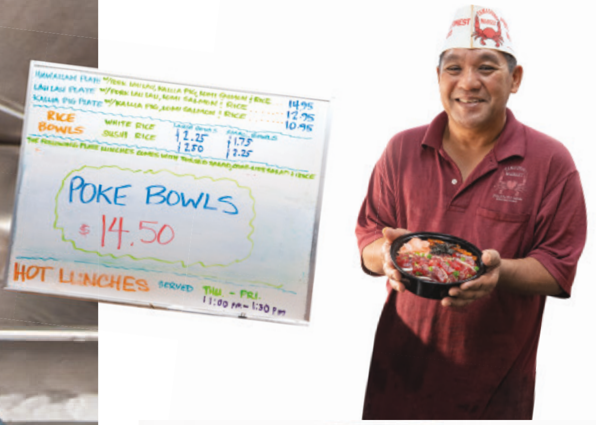
United Fishing Agency Ltd.

https://www.unitedfishingagency.com

Mike Gotoさん

（オークションマネージャー）

「ポケが世界的人気となったのは寿司が世界に広まったことが大きい。生魚を食べることに慣れてきた人々がハワイでポケと出会い、美味しさに衝撃を受け広がったのでしょう。寿司や刺身は日本のものですが、ポケはハワイのもの。ハワイの食文化として世界に広がっていくのは誇らしいこと」



Keeping the Timeless Taste Alive

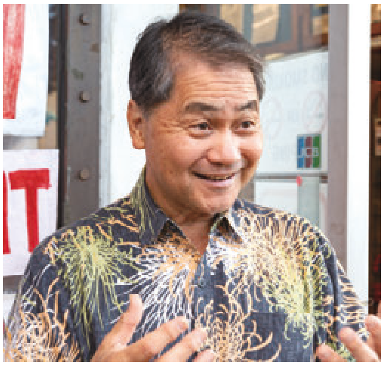
ハワイの食文化「ポケ」を現代に繋ぐ老舗

ハワイで最も古くからポケを販売するTamashiro Market。「1947年にヒロからオアフに移り店を構え、1949年には魚専門に」（サイラスオーナー、以下同）。「最初に扱ったのはアク（カツオ）。今ではアヒ（マグロ）が主流ですが、元々ハワイアンはカツオでポケを作っていたのです」。1968年からはハワイに根付くさまざまな文化を取り入れた新しいスタイルのポケを生み出し、店はポケブームの先駆けに。なおポケのレシピは秘密とされ、厨房でミックスできるのは限られた人のみ。魚は毎朝、市場で仕入れるのだが、長年の漁師との付き合いからその日の最高の魚はどの船が揚げたものなのかを見極めることができる。家庭で作れるポケを連日多くのローカルたちが買い求めに訪れる理由はそこにある。

Tamashiro Market
https://tamashiromarket.website

Cyrus Tamashiroさん
（オーナー）

「今やポケは世界中で人気となり、ここにも大勢の観光客が来店してくれます。まずオリジナルのハワイアンスタイルのアクから試してほしい。シンプルな本来のハワイアンポケの味を知り、そこからさまざまな味のバリエーションを楽しんでみてください」



Tradition Meets Innovation

伝統と創造の融合

CINO

https://www.cinohawaii.com

「見た目から惹きつける料理を作りたかった。緑と花をあしらったのはハワイの自然をイメージしたものです。マグロは手軽に食べられるし、刺身も美しい。地元の食材を使い、美味しく、美しい料理を提供すべきだし、それが伝統と革新の融合に繋がっていくのだと思います」とシェフ。

ハワイの伝統料理であるポケは今、新たな変化の時を迎えている。2024年「Best New Restaurant」に選ばれたCINOのクルードバーとStage Restaurantの2店がその可能性を広げている。CINOでは脂の乗ったメバチマグロをクッキーで囲んだ「ビッグアイ・ツナ」が、Stageではライスペーパーの上に配置されたスパイシーアヒポケと香味野菜が美しい、洗練された「チップ&フィッシュ」が看板メニューに。「ポケ作りにルールはない」とStageのシェフ・グズマンさんは語り、CINOのシェフも「伝統を大切にしながら、新しい美しさを表現したい」と言う。両店とも地元の魚にこだわり、ポケの新しい味わいと食感を追求。その革新的なアプローチはハワイの人々の心を掴んでいる。

Stage Restaurant

https://www.stagerestauranthawaii.com

ライスペーパーの上にスパイシーアヒポケ、ねぎ、リム（ハワイ固有の海藻）、豆苗をあしらったメニュー。「ワンタンの皮でポケを食べるスタイルはありましたが、もっとおしゃれで洗練されたものをこの店のために作ろうと試行錯誤の結果、ライスペーパーに」とエグゼクティブシェフのグズマンさん。

Hawaii's Best Pokes According to Locals

地元が選んだ旬なポケ

観光客ではなくポケを日々の暮らしの中で味わってきた地元の人々や、雑誌読者の投票などで評価されたポケ。それらは各店主のこだわりが生み出す絶品、かつReal Local Favorites。個性豊かな味わいと確かな品質で地元の人々に愛され続けている、旬で真のポケを食べに行く。

POKE AWARD

Taniokaʼs Seafoods & Catering

https://www.taniokas.com

1978年、ワイパフの小さな店から始まったTaniokaは今ではハワイを代表するポケの名店に。数々の受賞歴の中、ラスベガスでベストポケに選ばれた「ボルケーノアライ」（写真右）と、店主自身が最も愛する「オニオンリムポケ」（写真上）は、多くの人々に支持される。ポケのミックスを担当するのは、数十年の経験を積んだ限られたスタッフのみ。味の均一性を守るため2ポンドずつ丁寧に手作業で混ぜ合わせ、最終的に数百ポンドもの量を作り上げるが、そのレシピは極秘。

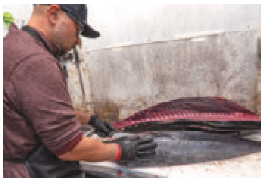
「ハレアイナ賞他、毎年多くの賞を手にしてきましたが、変わらない良質な素材とフレンドリーなサービスを心がけています。お客さんを大切にする気持ちが一番大事」とタッド・ヤマカワさん。

POKE AWARD

Off The Hook Poke Market

https://www.offthehookpokemarket.com

店の代名詞となった「コールドジンジャーアヒ」。中華料理の前菜、コールドジンジャーチキンをマグロでアレンジした独創的な一品が話題を呼び、イリマアワードのベストシーフード賞を受賞。店の最大の特徴は「市場での仕入れから解体、調理まで一貫して自分たちで行っていること。ハワイのソウルフードを手がけるからには、地元の方の好みを意識して味を考え、提供できるように心がけています」（共同オーナーのラムさんとイトウさん）。



POKE AWARD

Paradise Poke

https://paradisepokenuuanu.com

これまで「ハワイアンアラレアポケ」「サイゴンCRU」などの独創的なポケを次々と発表、ポケフェスで連続受賞を果たす。最大の特徴は「毎朝、漁業を営む家族から最上級のメバチマグロを直接仕入れ、その日のうちに使い切る徹底した鮮度管理」（共同オーナーのキムさんとGMのイケダさん）。以前、大手流通チェーンでマーケティングに携わっていたキムさんの経験を活かし、伝統的なポケにトリュフを取り入れるなど、新しい試みも成功の一因。

Poke By The Pound

https://www.pokebythepound.com

POKE AWARD

ポケフェスで高評価を得た「ガーリックアヒポケ」。「昔はPupu（つまみ）として食べられていたポケを、近頃は若い人を中心にBowl（丼）にしてメインの食事として食べるように。そのため味が濃いものが好まれるのではないかと思い考案した」（オーナーのトランさん）。毎日仕入れる新鮮なメバチマグロにごま油、塩、チリペッパー、うなぎのタレ、オイスターソース、ガーリック、オニオン、ねぎと若者が好みそうな素材をトッピングして人気商品に。

ハワイで最も人気な料理スクールの Poke Recipe

40店舗以上の飲食店を手がけた経歴を持つ、ハワイ飲食店業界のカリスマとも言うべきリンダさんの料理スクールには世界中から生徒が集まり、料理以上のものを得ていく。「ポケは単なる料理ではありません。ハワイアンにとっては、人々が集い、その日の出来事を語り合うコミュニティの象徴。誰かが獲った新鮮な魚をみんなでシェアしながら過ごす時間こそが、本来のポケカルチャー」と、リンダさん。カハラの豪邸で行われるレッスンではポケ以外にもさまざまな料理を学ぶが、興味深いのは各工程に込められた文化的な意味。ポケは単に「切る」ではなく、「交差しながら切る」行為であること、マウイオニオンを使う理由、ハワイアンソルトの島ごとの特徴など、料理を通してハワイの歴史と文化も学ぶ。

3種のPOKEレシピ

● 醤油POKE
以下のすべての材料を混ぜたら、すぐに提供するかポケボウルに盛り付ける。

アヒツナ（刺身用450gを1cm角に切る）/マウイ甘玉ねぎ（¼個をみじん切り、または薄切りに）/青ねぎ（2～3本を斜め切りに）/ごま油（30ml）/醤油（45～60mlをお好みで調整）/生姜のすりおろし（1g）/ニンニクのみじん切り（2g）/黒胡椒（1g）/赤唐辛子フレーク（ひとつまみ）/細切りの海苔（お好みで）

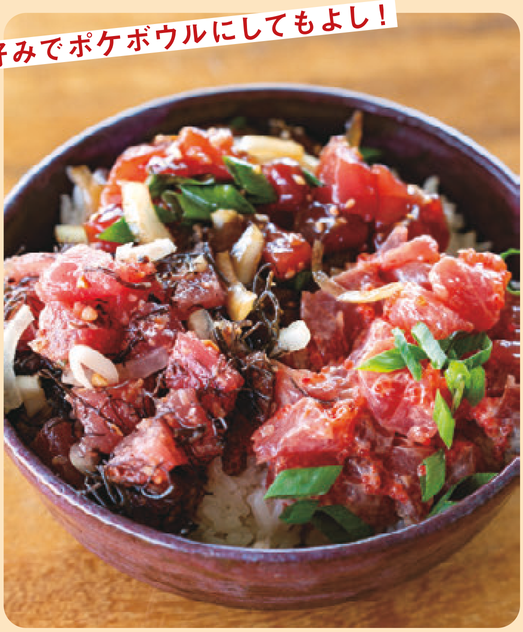
● スパイシーツナPOKE
以下のすべての材料をよく混ぜ、仕上げにスライスした青ねぎをトッピングする。

アヒツナ（刺身用450gを2cm角に切る）/とびこ（15g）/マヨネーズ（240ml）/ごま油（15ml）/醤油（5ml）/一味唐辛子（1～2g）/アラエ（ハワイの赤塩はお好みで）/チリオイル（お好みで数滴入れても）

● ハワイアンスタイルPOKE
以下のすべての材料を混ぜたら、冷蔵庫で数時間冷やして提供する。

アヒツナ（刺身用450gを2cm角に切る）/マウイ甘玉ねぎ（¼個をみじん切り、または薄切りに）/海苔やリムなどの海藻（60gを粗く刻む）/ごま油（10～15ml）/アラエ（ハワイの赤塩はお好みで）/イナモナ、またはマカダミアナッツを挽いたもの（15gほどをお好みで）/赤唐辛子フレーク（お好みでひとつまみ入れても）

お好みでポケボウルにしてもよし！



Hawaiian Style Cooking Class
https://www.hawaiianstylecookingclass.com

ポケは自由。
自分好みに
アレンジを！

Linda Gehringさん
（オーナー、シェフ、インストラクター）

「オーセンティックなポケは、マグロ、塩、リム（ハワイ固有の海藻）、ククイナッツだけのシンプルな一品。リムの『海の味わい』、ククイナッツの『大地の恵み』、ミネラル豊富なハワイアンソルトの味わいはまさにハワイそのもの。この基本を押さえたら、あとは自由。好きな素材や調味料で楽しんで」

Create Your Own Poke

A Taste of Innovation

自分だけのポケを作ろう！

伝統的なポケをベースに、好みのトッピングで作る世界に一つだけのポケ。意外な組み合わせが新しい味わいを生み出し、さまざまな食材との出会いが新しい味わいの発見に繋がり、さらにポケを進化させていく。

Poke Waikiki

https://www.instagram.com/pokewaikikirhc

Everybody Loves Poke, Anytime, Anywhere
町のどこでもPOKE SHOP

→目次に戻る

◀「ハワイ特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。

ポケは時代を超えて愛され続けるハワイのソウルフード。オールドスタイルの店舗から洗練された店舗まで、町のいたるところにポケを扱う店が点在。それはポケがハワイの人々にとって欠かせない味であることの証拠。あらゆる時代のポケショップとその店の味を通じて、ハワイにおけるポケの存在感とポケカルチャーを感じてほしい。

TSUBASA GLOBAL WINGS
花旅人
HANA-TABI-HITO
vol.13

今月の花

これもきっと、花が繋いでくれた縁

装花・文

赤井 勝

今月の装花の〝主役〟はランの仲間・パフィオ。ですが今回、私がご紹介したい話のテーマに沿っているのは〝脇役〟のほう、緑の数珠（じゅず）のような多肉植物・グリーンネックレスです。

それは、2年ほど前のこと。私の携帯電話に、未登録の番号から着信がありました。このご時世、基本的には知らない番号の電話には出ないようにしています。ですが、何度も同じ番号からかかってくるので仕方なしに出てみると、相手は「噴火湾」とも呼ばれる北海道・内浦湾の海産物を扱う水産加工会社の社長でした。聞けば、テレビなどで活躍している予備校講師の林修さんと、家族ぐるみのお付き合いをされていると言います。林先生とは、彼が司会を務める

赤井さんが旅する予定の北海道「噴火湾」と豊浦町の町並み
（写真：山本誠／アフロ）

赤井　勝／あかい　まさる
65年、大阪府生まれ。花を通じ心を伝える自らを「花人」と称し、自身の飾る花を「装花」と呼ぶ。08年、北海道洞爺湖サミット会場を花で飾り、13年、伊勢神宮式年遷宮では献花を奉納。17年、フランスのルーブル王宮内パリ装飾芸術美術館で開催の「JAPAN PRESENTATION in PARIS」でも桜の装花を担当した。昨年、大阪府堺市に「Akai Masaru Art Museum 」をオープン。

番組の装花を担当するなど、私もとても親しくしています。そう、社長は林先生から私の電話番号を教わっていたわけです、私の知らないうちに（笑）。

優しい人柄がにじむ、少しお国訛り（なま）のある言葉で矢継ぎ早に話す社長。でも、マシンガントークは1時間を過ぎても止まりません。初めての電話なのに、なんだか旧知の友人と話しているような、そんな風情です。「いつでも遊びに来て。待ってるよ」と告げて、社長は電話を切りました。以来、定期的に彼から電話がくるように。そのたびに「いつ来るの？」と。ときには「いいものが獲れたから」と新鮮な魚介を送ってくれて、私からは花を送ったりも。ですが、この2年間、私は社長の誘いに応えることができないままなのです。

そして、いま。ニュースなどで「北海道」という単語に触れるたび、妙な罪悪感に駆られる自分がいます。「さすがにそろそろ……」と気が気でないのです。何故こんな追い詰められた気分に、と自分でも笑ってしまいますが、きっと今年、私は北海道を旅することになると思います。面識がないにもかかわらず、すっかり親しくなった社長を訪ねに。

数珠のように繋がった奇妙なご縁——。ときにはこんなきっかけで旅に出るのも悪くない、そんなふうに独りごちる今日このごろなのです。

パラダイス山元の

快適な空だけの旅

Vol.31

手作りの花園空間出現

イラストレーション／ソリマチアキラ

2020年に新規就航が予定されていたものの延期になっていたミラノ、ストックホルム、イスタンブールの3路線にようやく搭乗することができた。

コロナ禍で4年半もの間、就航が延期になっていただけに、搭乗客の私はただひたすら待っているだけだったが、ANAの担当者、国交省、空港、取引企業、各国の大使館、領事館など関係者すべての就航復活への努力は大変だったことだろう。

3路線の各初便では、CAさん自らが手作りしたデコレーションがギャレー付近の各所に飾られていて、搭乗した瞬間に込み上げてきて涙腺崩壊寸前に陥ってしまった。

「この飾り付けは勤務時間に作ったものですか？　これは家でミシンがけしたのですか？　会社からの指示ですか？（笑）」と直球で質問を投げかけてみた。答えはどちらでもよかったのだが、初便にアサインされてから、いろいろ就航地のことを

→目次に戻る

調べて布を買ってきたり、折り紙で花束を作ったりとコツコツ自宅で準備していたそうだ。イスタンブール往路初便では、精巧なモスクのオブジェまで作ったCAさんもいた。「初便のお客様をお迎えするにあたって、少しでも私たちの気持ちも伝わればと思って一生懸命作りました」とのこと。ミラノ往路初便のウエルカムボードは、CPさんの娘さんが作ったと、前にもここで触れたが、ストックホルム往路初便では黄と青のスウェーデン国旗の配色の素朴な毛糸の編み物が飾られていた。

現地到着後、私は乗ってきた飛行機にまた乗って日本に帰るのだが、パイロット、CAさんらは当然交代する。イスタンブール復路便の乗務員は、ANAの直行便が就航前ということで、フランクフルト経由で他社便を乗り継いで来ているという。現地で購入した小物なども合わせてディスプレイされていて、復路便は、またガラッと違った装飾が楽しめるというわけだ。そのため、最後尾のギャレーの飾りつけは、暗闇の中、お手洗いのついでに立ち寄った搭乗客が、アッ！ と声を出すほどの手作り〝花園空間〟だった。

往路初便のCPさんのアナウンスでは、「イスタンブールタッチのお客様、楽しみに待っていてくださったことと思います。長い間、大変お待たせいたしました。私たち乗務員は、皆さまを安心、安全、快適にイスタンブールまでご案内いたします」と。

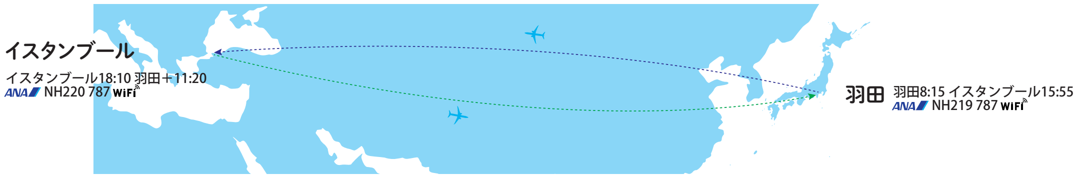
羽田発初便には、1978年の大ヒット曲『飛んでイスタンブール』の庄野真代さんもご搭乗され、現地到着後、初便タッチャーらと笑顔で記念撮影に納まってくださった。現地の就航記念パーティでの歌唱後、ファンとのツアーに合流されたとのこと。半世紀近くが経過して、ようやくANAの直行便で〝飛んでイスタンブール〟ができるようになったのは感慨深い。

〜つづく

パラダイス山元の 空 港 巡 礼

【イスタンブール空港】IST

2018年に開港した滑走路５本を有する巨大空港。それまで使用していたアタテュルク空港が手狭になり、新たな場所に造られた。2030年完成予定の拡張計画では、滑走路が３本増え、年間２億人の利用客を見込む。ビジネスクラス利用客、上級会員、各種カード会員に対応するそれぞれのラウンジでは、オープンキッチンでのトルコ料理、オスマン料理が振る舞われ、グランドピアノの生演奏、キッズスペース、仮眠室も完備。ラウンジ全体が、まるで“イスタンブールの街並み”のようだ。乗り継ぎ便の予約の際、復路搭乗の際は、時間にゆとりを持たせるのがコツ。羽田で復路便の搭乗券が発券されているタッチの場合、イスタンブール到着後、指定されたトランジットレーンを通過して再度搭乗口まで戻ることになる。到着スポットによっては、かなりの距離を歩かなければならない。ラウンジ滞在時間が限られるのが、パラダイス山元の泣きどころ。



パラダイス山元：プロ搭乗客。ANA ミリオンマイラー。招待制餃子レストラン「荻窪餃子 蔓餃苑」のオーナーシェフ。著書に『読む餃子』、英語版・仏語版餃子レシピ本『GYOZA』、『パラダイス山元の飛行機の乗り方』『なぜデキる男とモテる女は飛行機に乗るのか？』など。アマチュア自作グルメの頂上決戦、NHK総合テレビ『激突メシあがれ』ギョーザ編の審査員を務める。X（旧 Twitter）@mambon

岡山の鮮やかな色を訪ねて

吹屋
備前
倉敷
児島
犬島
笠岡

降水量が少なく温暖な風土から〝晴れの国〟と呼ばれる岡山県。光がたっぷりと差し込むロケーションでは、万物の持つ色がよく映える。事実、この地を舞台に長い歴史を誇る日本らしい色彩が、丁寧に朴訥に受け継がれてきた。過去から今、そして未来へ。人々が守り伝える、豊かな彩りの行方を追う。

写真／松園多聞
取材・文・編集／山下美咲

岡山への翼
岡山へは東京（羽田）などからANA便で岡山桃太郎空港へ。
※運航情報は変更になる可能性がございます。最新の情報はANAウェブサイトをご確認ください。

有名な『桃太郎』の物語の元となった「温羅伝説」が残る鬼ノ城。眼前には晴天なら四国まで見渡せる青々としたパノラマが広がり、神話の時代にこの地に立った人々の見た風景を偲ばせる。

ノスタルジックで新しい
貴重な日本の〝赤〟を学ぶ

山々の緑に彩りを添える、赤銅色の瓦屋根の町並み。ここ吹屋はその起源を平安時代にまで遡る吉岡銅山を支える地として、江戸から明治にかけ隆盛を極めた。だがこの町の存在感をいっそう際立たせるのは、銅の採掘と並行して開発された赤色顔料であるベンガラの生産の歴史だ。銅鉱山に由来する磁硫鉄鉱物のローハ（緑礬）を主原料とした高品質なベンガラは、強い耐光性や優れた防虫・防腐効果、そして何より深みと奥行きのある美しい色合いで幅広く珍重された。その色調は、高貴でありつつも鮮烈だ。西江晃治さん、薫子さん夫妻は、約400年前に本格的なベンガラ生産を実現した郡中惣代庄屋の18代目。かつての栄華を物語

吹屋 赤

る大邸宅に現在も居住し、この文化の継承の道を探る。「貴重な史料として遺していきたいものの、必要となる莫大な資金や高齢化、コロナ禍に阻まれる側面も。単に観光地として開放するだけで終わらない、デジタルなどでの新しい見せ方も含めた方法を模索しているところです」

1 現代では入手困難な明治期の銘木で贅を尽くして設えられた居間に、江戸期の日本画家である鎌田呉陽による勇壮な昇り龍と、現代陶芸家の淺田尚道（なおみち）が手がけた深紅の壷がドラマティックな静謐（せいひつ）を連れてくる。**2**「古い屋敷に住むとメンテナンスが欠かせず、正直大変。でも、建物の維持管理には人が住むのがいちばんなんです」と西江さん夫妻。ベンガラ染めの暖簾がかかった蔵の前にて。**3** ベンガラは陶磁器や漆器の絵付け、神社仏閣の塗装や織物の染色などに使われる。天然成分のみの顔料は粘りがあってのびがよく、有田焼や九谷焼の巨匠たちに今なお愛されているそうだ。こちらは十四代今泉今右衛門の作。**4** かつては代官の御用所にしか許されなかったという五間続きの座敷は圧巻。**5** 今では生産されていないローハベンガラだが、西江家の蔵にはかつての原料がまだ眠る。「お付き合いのある作家さんや神社仏閣から要望があるときだけ、蔵で手ずからベンガラをつくり、お分けしているんです」

西江邸・西江家住宅
岡山県高梁市成羽町坂本1604
https://inishiekaoru1647.wixsite.com/nishie-residence

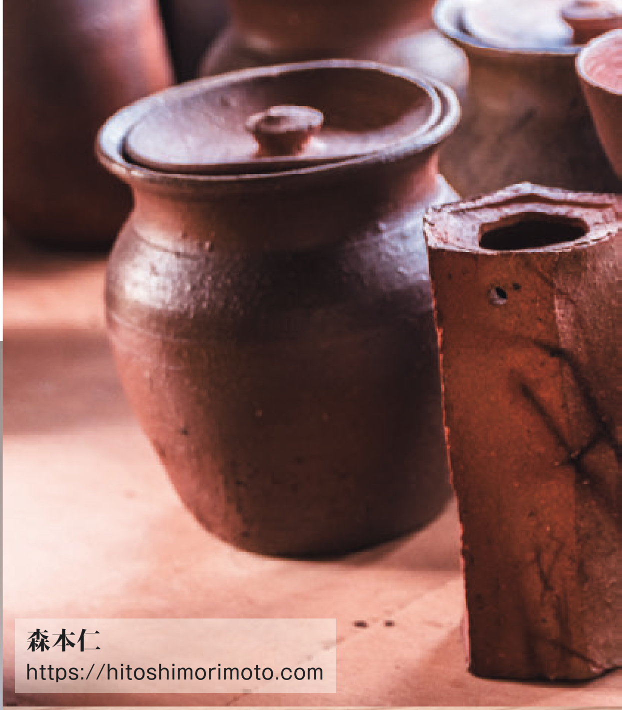
西江邸は歴史の面影を色濃く残す吹屋の里から銅山跡を隔てて車で10分ほどの距離にある。時代劇でおなじみのお白洲（しらす）や手習い場まで備え、各時代の当主の嗜好を反映した壮麗な造り。

備前 赤

伝統の色を守るためにこそ柔軟で実直な生活を追求

赤みを帯びた茶褐色の地肌が特徴的な備前焼も、ここ岡山で出合える昔ながらの色彩を持つ。陶芸家の森本仁（ひとし）さんは、備前焼作家を父に持つ生粋の備前育ち。だが、大学を卒業してから岐阜県美濃（みの）市での4年間の修業期間を挟んで、この地に戻ってきた。今、彼の作品には、釉薬（ゆうやく）を使わず高温で焼き上げるオーセンティックな赤い備前焼に加え、美濃で学んだ技術や知識を活かした色とりどりの器が顔を揃える。「自分がこれまで学んできたことを活かし、形式にとらわれずに作陶していきます。さまざまな技術や方法、色合いを試す過程の中で、備前焼の持つ新たな可能性に気づかされることも多々。多様なニーズに向け、使う人の生活になじむ器をつくりつづけたい」

1 日々の生活の営みから創作のインスピレーションを得ているという森本さん。料理や庭づくりはもちろん、陶器と親和性の高い茶道や華道を嗜み、“使って美しい器”の姿を探求している。2 焼くときの温度が備前焼の表情の肝だ。「窯の中のどの場所に置くかにより風合いやグラデーションが変わるんです。もちろん“ここに置けばこういう色になるはず”と狙って焼くものの、少なからず予想外の変化も出てくるのがおもしろいところ」



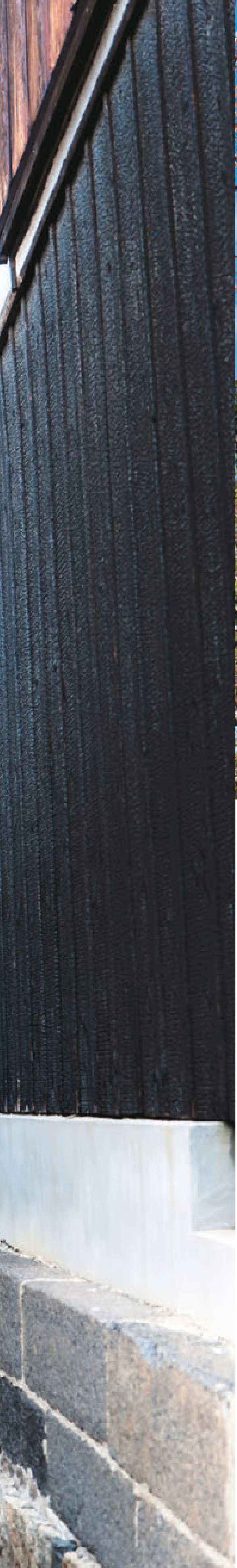
1

2

3

4

3「道具は使ってこそ輝く」というのが森本さんのモットー。彼の作品には、手にしたときの質感や重み、水を入れた際のツヤ感など、使えばこそわかる魅力がふんだんに詰まっている。4 備前の土を使いながら、登り窯ではなく灯油窯で白くなめらかな質感に焼成したシリーズも人気。現代のライフスタイルと調和する作風から、海外での展示に招聘されることも少なくない。



白漆喰の壁に平瓦を並べ、継ぎ目へ漆喰を盛り上げるように塗った「なまこ壁」も倉敷でよく見られる特徴的な工法だ。元来は壁を守るためのものだが、意匠としての美しさも精彩を放つ。

市民たちの手で守られた 心をも洗う白亜の風景

岡山を代表する観光地である倉敷を支える、白壁で彩られた美観地区の美しい町並み。昨今では海外からの来訪者も多いこのエリアの〝白〟がどのように生まれ守られてきたのか、倉敷市文化財保護課の藤原憲芳さんに聞いた。「この辺りは江戸時代に町家や蔵が多く建てられました。当時の建物は防火のために貝殻を混ぜた白い漆喰が塗られたことから、この色合いに」。その風景がこれほど良好な状態で遺されてきた理由として注目すべきは、町並み保全の動きが行政でなく民間から興ったという点だ。「こうした類の保存運動は通常、高度経済成長期に行政からお達しが出た結果であることがほとんどです。しかし倉敷の場合は戦後間もない時期という早い段階で、地主の大原家を筆頭に始まったのがユニーク。運よく大戦の空襲に遭わなかっただけでなく、そこから意志を持ち行動したからこそ、今の風景があるのです」。現在の町づくりにもその動きが活かされていると、観光課の牧野浩樹さん。「防災や地域活性化に住民団体が参画するほか、古民家再生プロジェクトでは町の人たちが自ら候補者を面接。この自治性の高さを次の世代へつなぐ活動にも力を入れていきます」

倉敷 白

倉敷に住む人々にとってこの白壁の色は、ふるさとの風景であり、誇りでもある。そのバトンを後世へ渡すため、これからの町づくりを担う若者たちを視野に入れた施策や催しが多数。

倉敷観光WEB
https://www.kurashiki-tabi.jp

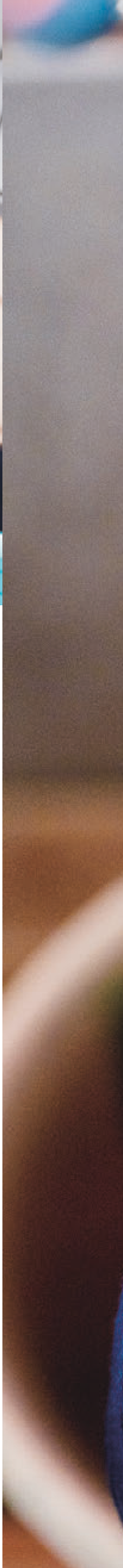
ものづくりを極めて目指す 世界に誇れる〝青〟の姿

昨今、岡山の名が世界的に知れわたった要因として、児島の存在を看過することはできない。ここはかつて綿花の栽培から帆布や足袋、学生服の生産が盛んに。60年代より米国文化の影響でジーンズの生産を始めたが、品質のよさに海外のトップブランドやコレクターからの需要が増した。その根本にあるのは日本古来のものづくりの姿勢であり、ジーンズを彩る〝青〟を追求するひたむきな情熱。児島を〝ジーンズの聖地〟として盛り上げてきたアパレル・テキスタイルメーカーの「ジャパンブルー」では、主流のインディゴ染めとは別に昔ながらの製法を守る藍染め工房を所有する。職人の岡本好春さんによれば「発酵の力で染める藍液は生き物」とのこと。「甕の調子は湿度や天候で毎日変わるので、たとえ病気にかかっても必ず混ぜに来んといけません。その代わり、化学染料とはまったく違う奥深い経年変化が楽しめるんです」

MOMOTARO JEANS KOJIMA AJINO
岡山県倉敷市児島味野1-12-17
https://momotarojeans.com

ジャパンブルー
岡山県倉敷市児島味野4047-8
https://www.japanblue.co.jp

糸の奥深くまで色素が浸透し、鮮やかながらも柔らかく奥行きのある風合いが。これを複数回繰り返すと、肉眼ではほぼ黒に見える〝濃色〟に。回数や藍のコンディションで濃淡を染め分ける。



児島青

1 普段は手袋をして作業。素手で触れると指先まで染まってしまうものの、天然藍なればこそ人が触れても安全なのだという。2 ジャパンブルーが展開する「MOMOTARO JEANS」では、藍染めに着想を得たこだわりの〝特濃ブルー〟を世界へ発信。ごく少数のみだが、実際に藍染めの糸を使い手織りで仕立てるプレミアムジーンズも展開する。3 児島ジーンズストリートの入り口にある本店前にて。ブランドMD課長の伊吹安広さんも広報の室山麻実さんも、児島のジーンズやその品質に魅せられて入社した。「ゆくゆくはアパレルに限らず、日本のものづくり全体を元気にしていきたい」と意気込む。4 現在職人として働くのは岡本さんのみで、管理できる甕は6つが上限。目で見て肌で感じ技術を習得する必要があり、伝授が非常に難しいという。5 糸を浸けた直後は茶がかった緑青色だが、絞って空気に触れると混じりけのない青へと変化する。

アートやデザインの力で、多彩に色づく

島の南側の海岸から瀬戸内海を望んで佇む「光と内省のフラワーベンチ」(2022)は、小誌連載「ライト、フライト」の執筆陣にも名を連ねる大宮エリーによる「INUJIMA アートランデブー」というプロジェクトの一環。花々の豊かな色彩をそっと光が透過する。

犬島 アートプロジェクト
https://benesse-artsite.jp/island/inujima

島の広場に出現し新たな憩いのスポットとなった、大宮エリーのINUJIMAアートランデブー1作目「フラワーフェアリーダンサーズ」(2022)。

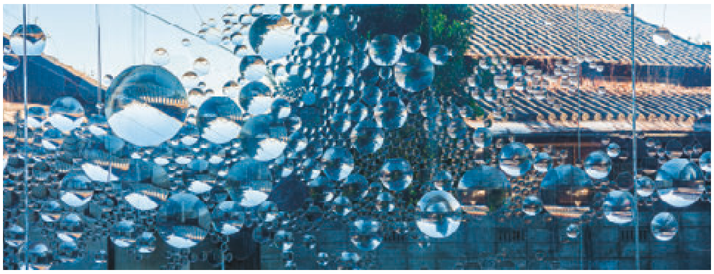
1

1 犬島精錬所美術館は、かつての銅製錬所の遺構を保存、再生。建築家の三分一博志による、機械式の空調を使わず自然エネルギーのみを利用して温度を保つ構造が採用されている。内部には柳幸典が建築と連携しながら、この地の歴史的背景に触発された恒久作品を展示。2 かつての石切り職人の家の跡地に道路用の塗料を用いて描かれた、淺井裕介の絵画。3 ブラジル出身のベアトリス・ミリャーゼスは、島の豊かな自然から感じ取った生命力を作品に。4 荒神明香は角度や焦点距離が異なる約4,000枚ものレンズを通し、見方によって変化する物事のあり方を提示した。

2

3

4



1 犬島精錬所美術館 アート：柳幸典 建築：三分一博志 2 石職人の家跡 淺井裕介「太古の声を聴くように、昨日の声を聴く」(2013)
3 犬島「家プロジェクト」A邸 ベアトリス・ミリャーゼス「イエロー フラワー ドリーム」(2018) 4 犬島「家プロジェクト」S邸 荒神明香「コンタクトレンズ」(2013)

A KALEIDOSCOPE OF COLOR

犬島

現代アートが鮮明に捉える島の歴史、人々の暮らし

伝統に裏打ちされたそれぞれの色を継承する傍ら、色とりどりのアートやデザインによる地域振興の動きもめざましい。岡山市で唯一の有人島である犬島（いぬじま）はかつて採石業や銅の製錬が主産業であったが、近年では香川県の直島（なおしま）や豊島（てしま）と同様、アートを取り入れた島づくりが盛んにおこなわれている。これらの島で美術館運営などの事業を手がける福武（ふくたけ）財団で広報を務める早野佳苗さんは、犬島について次のように教えてくれた。「3つの島の中で最も小さく、移動手段は徒歩のみ。だからこそ、島の住民の方々とアーティストの距離が近く、完成した作品もここに滞在して制作した作家も、家族のように深く愛され土地に根付いていると感じます」

※犬島のアート施設は例年冬季休館となるため、訪れる際は事前確認を。

アートやデザインの力で、多彩に色づく

笠岡

A KALEIDOSCOPE OF COLOR

建物にはできるだけ手を加えず、各教室にそれぞれのクリエイターが入居する形をとる。ふと廊下を曲がれば児童たちの駆けまわる足音や笑い声が響いてきそうな、情趣に富んだ雰囲気が。

多分野の才能が集まり
未来へ向けた可能性を創出

県の南西部に位置し、穏やかな瀬戸内海に面した笠岡。ここで145年の歴史に幕を下ろした小学校と幼稚園の学び舎をシェアアトリエとして蘇らせた「海の校舎」が、注目を集めている。代表の南智之（ともゆき）さんは近隣に工房を構える家具職人だったが、廃校の噂を知って即座に建物の再利用を申請。3年の時をかけ、周囲の協力とともに新たなコミュニティの場を始動した。「以前から、いろんな業種の人が一緒に仕事できる施設があればと構想していて。広く立派で心地よい雰囲気に〝ここで仕事したい〟と確信しました。店を出すなどの直接的な営利が目的ではありませんが、ここをきっかけに笠岡に興味を持ってくれる関係人口を増やしていけたら」

1 沖合に笠岡諸島が広がる心安らぐ海景。南さんは仕事に行き詰まると釣りに行くことも多いそう。**2** 月に1度の開放日と年1回のマルシェではワークショップや店舗を出して来訪者を受け入れ、地域活性化に貢献。**3** 南さんの作業場は旧幼稚園の建物に。「ここの運営を始めてからてんてこまいですが、普段はオーダーメイドの家具製作や包丁研ぎを受け付けています」**4** レトロな教室の表示板と新たなデザインのオフィスプレートが絶妙に調和する。**5** 笠岡発で高い縫製技術を誇る老舗の「石田製帽」のショールームも。

2

1

シェアアトリエ 海の校舎
岡山県笠岡市大島中2553
https://uminokousha.com

「岡山特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。

4

3

5

旅で潤う

vol.31_静岡

Joy trip to heal the senses

information

別邸洛邑

伊豆半島の南部東側にある下田・外浦海岸に佇む会員制ホテル。８部屋の客室は全室スイートルームで、源泉掛け流しの露天風呂付き。ビーチサイドレストランでは、地元の新鮮な食材を使った本格フレンチと和懐石が堪能できる。

住所：静岡県下田市柿崎1116-8
電話：0558-22-1233
https://rakuyu.jp

案内人

サウナ・ウェルネスプロデューサー

笹野美紀恵

実家は、“サウナの聖地”として知られる静岡「サウナしきじ」。ホテルの温浴施設をプロデュースするほか、医療機関とオリジナルの薬草入浴剤を共同開発するなど、未病予防にサウナを活用する取り組みも行っている。

写真：木村哲夫　編集：服部広子

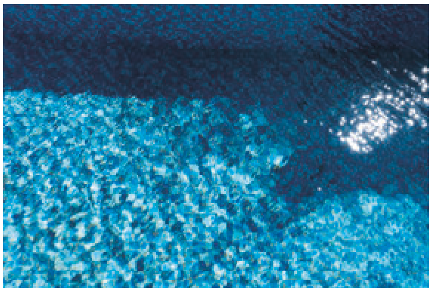
下田の絶景と良質な温泉が非日常へと誘う大人の隠れ家

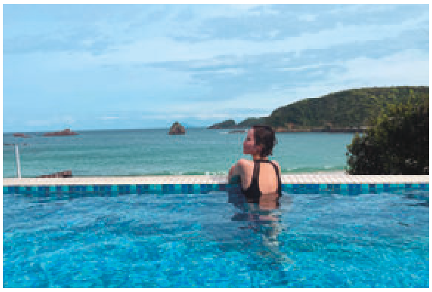
コバルトブルーの海と白い砂浜、そして椰子の木が織りなす美しいビーチ……ここが日本だということを忘れてしまいそう。心地よく響く波の音が、非日常の世界に誘（いざな）います。

仕事に追われる日常から離れ、自分へのご褒美として選んだこの場所。静岡県下田市にあるホテル『別邸洛邑（らくゆう）』は、美しい海を望む絶景と、全室に備えられた源泉掛け流しの露天風呂が魅力の、まさに大人の隠れ家でした。

部屋に入ると、まず目に飛び込んできたのは青い海のグラデーション。浅瀬の水は透き通るようなエメラルドグリーンで、波打ち際に寄せる波が白い泡を描きながら砂浜を撫（な）でていきます。まずは露天風呂で体の芯から温めたら、寝湯ができる内風呂でしばしうたた寝。静かに波の音に耳を傾ける時間は、日常の喧騒を忘れさせてくれる贅沢なひとときです。

屋外には通年楽しめるプールやジャクジー、フィンランド式サウナも完備。心地よい太陽の光を浴びながら、カクテルグラスを傾けたり、読書をしたり。「大人のための静かな空間づくりにこだわっている」というのも納得です。「客室やレストラン、プールからの絶景はお客様を魅了し、最高の贅沢を提供しています。穏やかな海は透明度が高く、サウナ後の水風呂代わりに海水浴を楽しまれる方も」と支配人。海外リゾートに来たような絶好のロケーションとワンランク上のもてなしは感動の連続でした。





Walk with 47 Japanese Folk monsters

47ニッポン妖怪さんぽ

数千もの伝承の中から、都道府県ごとに一匹の妖怪を選び、造形作家森井ユカの独自の解釈で創造しました。妖怪に誘われるがまま旅すると、美味しいもの、きれいな景色に必ず出会える!? ようこそ、空飛ぶ百鬼夜行へ。

取材・文・造形 森井ユカ
撮影 原ヒデトシ
編集 中野桜子

31

岐阜 覚(さとり)

飛騨や美濃に出没する、人の心を見透かす妖怪。黒く長い体毛の大きな猿のような姿で、人に危害は与えない。山で焚き火をしているとやってきて仕事を手伝ってくれることもあるという。

事業発展

妖怪と行く飛騨高山 随一の炎は屋台村にあり

江戸時代の浮世絵画家・鳥山石燕による『今昔画図続百鬼』にその姿が描かれた、飛騨や美濃の山に棲むといわれる妖怪、覚。焚き火を見るとあたりに来て、言葉を交わし、作業があれば手伝うが人の心を見透かしてしまうので、間違ったことは言えない。石燕による妖怪画は毛が黒く長く、見かけはどう見ても猿そのもの。筆者なりに造形し、一緒に飛騨高山を訪れた。

地元ではその存在は知られておらず、飛騨で妖怪の話をするとまず出てくるのが『呪術廻戦』の主人公に憑依する呪いの王・両面宿儺だった。古くは日本書紀に異形の鬼神として登場するが、実は飛騨では英雄視されていたという伝承が残る。

飛騨のJR高山駅は標高573mの位置にある。訪れたのは晩冬、身を切られるような寒さは実に辛いが、その美しい雪景色に世界中から観光客が引きもきらない。

覚とともに火を探して飛騨高山の街を彷徨ったところ、この上ない場所が見つかった。屋台村「飛騨高山でこなる横丁」の中にある「炭火焼 三三九」には非常に珍しい、カウンターをぐるっと囲む迫力の炭火台があり、炉端焼きを銘々が楽しめる。オレンジ色の炎が気分を高揚させ、食事も酒も進むことこの上ない。飛騨牛はもちろん、季節の魚から名物の団子までなんでも炭火で焼けてしまう。覚がやってきても、居心地よすぎて働くどころではないだろう。

[1] A5飛騨牛のサーロインステーキ、軽く干して旨みが凝縮された牡蠣、イワシとタイ [2] 飛騨の団子は醤油風味、白菜漬けを焼いた地元名物「漬け物ステーキ」とネギ味噌 [3] しいたけの飛騨牛脂たまり焼き（炭火焼 三三九）

冷え込む飛騨高山で天国のような場所だが、暑い夏は店の外に炭火コンロと席を設けるのでいつでも炭火焼きが楽しめる。シメのご飯が無料という太っ腹！

3

2

1

森井ユカ：立体造形家／キャラクターデザイナー　ポケモンカードゲームのイラストレーション、「コネコカップ」「ネゴ」のデザイン、粘土遊びセット『ねん Do!』のディレクションなど。著書多数。

［1］川縁の一本道でわかりやすい［2］肉汁が染み込む飛驒牛の肉まん［3］産直の野菜で作る漬け物類も好評［4］焼きたての香ばしい醤油団子は不可避（宮川朝市）

地元の味をより多くの人へ 歩いて回れる食の街

飛驒高山に残る商人町の上町・下町の三筋は「古い町並」と称され、季節を問わずにそぞろ歩きとちょっとした立ち食いが楽しめる。また70年ほどの歴史があり、日本三大朝市にも数えられる宮川朝市では、地元生産者の果物や野菜、味噌や餅とともに団子や肉まんなどが並ぶ。飛驒高山はいつのまにか食べ歩きの聖地になっていた。

もともと少しずつ食べさせる店が多かったこの地域で、飛驒牛を寿司にすることは20年ほど前に始まったそうだ。その魁（さきがけ）の一店である「梗絲（きょうし）」へ。最高級の牛がリーズナブルに食べられる。牛に合う白米にこだわり、同じく相性の良い奥能登の塩を使っている。牛も美味いが、この店オリジナルの天然汐ぶりと地域の特産である赤かぶのスライスがのった「飛驒のぶり寿司」は、飛驒牛とはまた違うコントラストが味わえる。昔、飛驒では富山の漁港からの天然ぶりを塩漬

［右］A5 飛驒牛のさらに厳選された部位による「特上飛驒牛づくし」［左］ぶりと赤かぶの相性が絶妙な「飛驒のぶり寿司」（梗絲）

→目次に戻る

けにして焼いて食べる風習があり、それをまた長野の松本まで運ぶ「ぶり街道」も存在した。

そしてシメには「豆天狗」で高山ラーメンを。昭和初期の屋台から始まった飛騨高山中華そばの特徴は、醤油味のスープと細めの縮れ麺。比較的あっさりしていて罪悪感もあまりない。豆天狗ではスープを一日中弱火にかけて熟成させるため、朝と夕方ではそれぞれ味わいが変化するので、その食べ比べも楽しみの一つになっている。

自慢の地域食材を使った食が、常に手の届くところにある飛騨高山。妖怪のおかげでここに来られたことに心から感謝しよう。

三代目が味を守りつつ、持ち帰りセットやビーガンメニューにも応じる柔軟性が、多くの国内外の旅行者から人気を集めている理由（豆天狗）

妖怪さんぽスポット

→【炭火焼 三三九】岐阜県高山市朝日町24 でこなる横丁内
→【飛騨高山宮川朝市】岐阜県高山市下三之町
→【創作郷土寿司本舗 梗絲】岐阜県高山市本町2-82　☎0577-37-2039
→【豆天狗 本店】岐阜県高山市下一之町3-3　☎0577-33-5177
@mametengu1948

参考：『今昔画図続百鬼』鳥山石燕／『両面の鬼神 飛騨の宿儺伝承の謎』小関章（勉誠出版）／『飛騨の鬼神 両面宿儺の正体』廣田照夫（叢文社）

Lesley Photograph/Shutterstock.com　7月頃（イメージ）

NOZO HOTELで富良野とのコミュニケーションを育む。

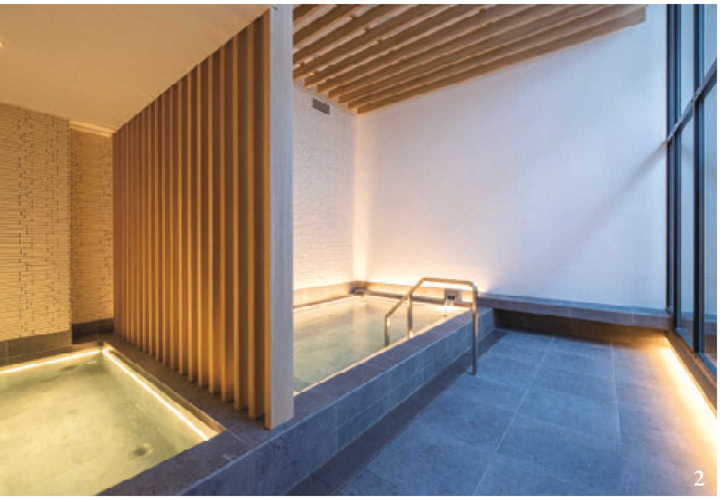
広大な北海道のほぼ中央に位置する富良野。田園風景が大スケールで広がり、十勝岳連峰を一望できる人気観光地に、初のインターナショナルホテルが誕生した。

富良野の自然や文化をどこよりも体感できる

人気ドラマシリーズ『北の国から』の舞台としても知られ、雄大な自然に囲まれた富良野。「東洋のトスカーナ」とも称されるほど美しい景観を持つこのエリアに、「NOZO HOTEL」が誕生した。

「NOZO HOTEL」は、同地にあったホテルをより北海道の豊かな大地を感じられるようリノベーションかつリブランドしたホテル。「今この瞬間をより生きる」というビジョンステートメントを持っており、ホテルでの滞在を通して、地元の工芸品や農作物など土地の魅力をフルに体感できる工夫がなされている。富良野とのコミュニケーションを育む、「社交の場」として設計されているのだ。

ホテルの壁は、日本の伝統的な技術である「漆喰（しっくい）」からイン



ホテルとゲストの関係を超え 社会的・文化的活動の拠点に

Before

NOZO HOTEL

住所／北海道富良野市北の峰町14-38
電話／+81 (0) 167-23-1088

東に十勝岳連峰、西には夕張山地を望む、自然豊かな北の峰エリアに位置する。春は雪解けの豪快な川の流れ、夏はラベンダーに染まる大地、秋は収穫祭、そして冬はパウダースノーに包まれる。Trip.com『Trip.Best 2024 GLOBAL 100 Ski Hotels』にランクインした注目のホテル。

1. 1階の中心には、ホテルの心臓部ともいえる「Buna Bar」がある。このバーには、ゲストだけでなく地元の人々も集い、交流を深める場となっている。地元に伝わる醸造と蒸留の伝統を反映している雰囲気にも注目したい。**2.** 室内風呂、露天風呂、ドライサウナに水風呂も備えた大浴場「Sugi Spa」。スポーツやアクティビティの後の体を整えてくれる。**3.** 客室はモダンな和の要素を取り入れた、凛としたデザイン。織模様のヘッドボードが空間に豊かさを与えている。**4.** 同地にあったホテルをリノベーションかつリブランドすることで「NOZO HOTEL」は生まれた。

スピレーションを受けたものになっており、質素な質感の美学を体現。エントランスを入るとすぐに「ゲストに地元の魅力を発見し、楽しんでもらいたい」というホテルのホスピタリティが感じられるようになっている。「社交場」に欠かせないホテルのバーは、地元の人々と実際にコミュニケーションをとれるうえ、富良野の本質と共鳴する雰囲気を醸し出しており、居心地のよさも自慢。酒も北海道ならではの銘柄を取り揃えている。レストランは「農場から食卓へ」をコンセプトに生産者から旬の食材を調達し、富良野が誇る食体験を楽しめる。色調と素材によって、地域の火山遺産への敬意を表した「Ｓｕｇｉ Ｓｐａ」にも注目を。夜には天窓から満天の星を眺めることができるのだ。季節によって彩り豊かな恵みをもたらす富良野で、思い思いのステイを。

 取材・文／高田真莉絵

“サメ肌”で挑む、1%の燃費改善

凸凹フィルム「AeroSHARK」による CO_2 排出量削減に挑んだ技術者に聞く

ANAは、「航空機の CO_2 排出量実質ゼロ」をめざして環境施策を積極的に推進している。その新たな取り組みの一つが、機体表面に“サメ肌”構造の特殊フィルム「AeroSHARK」を導入する技術だ。今回は、このフィルム実装を推進した技術者に、導入までの苦労や思いを聞いた。

「ついに、ついにここまで来たんだな……」

2024年9月2日。成田空港の駐機スポットに立った松井宏司朗（こうしろう）は、胸の内でこうつぶやいていた。視線の先にあったのは、ボーイング777型機のフレイター（貨物専用機）。一見、ごく普通のフレイターのようだが、松井がまじまじと見つめる機体の〝胴体部分〟、その表面には、ある特殊なフィルムが装着されていた。この日は、その新技術を実装した初号機が、初めてのフライトを迎えたのだ。

ANAグループは「航空機の運航で発生するCO_2排出量を、2050年度までに実質ゼロにする」という長期環境目標を掲げている。「SAF（Sustainable Aviation Fuel＝持続可能な航空燃料）」をいち早く導入したのも、目標達成に向けた一環だった。

そして、整備センター技術部・構造技術チームの松井がこの数年、携わってきたのが〝サメ肌〟をモチーフとしたリブレット加工フィルム、「AeroSHARK」の実装だったのだ。

サメのざらざらとした表皮は、水中の摩擦抵抗を低減、より少ない力で泳ぐことを可能にしている。そのサメ肌を生体模倣したフィルムを機体表面に貼り付けることで、エネルギー効率を上げることが可能となる。AeroSHARKをドイツの総合化学会社であるBASFと共同開発したルフトハンザ・テクニックの試算によれば、1機あたりで年間最大、約250トンの燃料消費量と、800トンものCO_2排出量の削減が期待できるという。「でも、当初は私自身、半信半疑で……」と松井は苦笑いを浮かべ、言葉を続けた。

「昔、オリンピックで活躍した競泳のイアン・ソープ選手が、サメ肌のような水着を着用して好成績を残したことは、私も記憶にあります。でも、AeroSHARKの加工幅は50マイクロメートル（1000分の50ミリ）と、髪の毛ほど、ごく微（かす）かな山と谷が作られているだけ。その薄いフィルムに初めて触れたときは『本当にこれで、そんなにCO_2を削減できるのか⁉』というのが、正直な感想でした。

とはいえ、私も環境問題にはもともと興味がありましたし、CO_2排出量の削減は喫緊（きっきん）の課題だということも、もちろん理解していましたから。少しでも可能性があることなら、ぜひ取り組んでみたい、そう強く思いスタートしました」

ただし……、創業以来、安全運航を第一義としてきたANAにとって、いくらCO_2排出量の削減効果をうたっているとはいえ、新たな機能を飛行機に付与するというのは、決して簡単に進められることではなかった。

「装着したことで、もしなにかがあった場合は、いったいどう対処するのか。起こりうる事象、そのすべてを事前に想定し、準備をしていくというのは、当初考えていた以上にたいへんな作業でした」

今回の「翼の流儀」では、改修2号機目が、国際線の旅客便に就航予定（2025年4月下旬以降）となるなど、大きな期待を背負う新技術と、その導入に尽力した技術者の思いを紹介する。

空気抵抗を減らすために微細な凹凸を表面につくる

2008年、松井はANAに入社した。

「大学時代、設計やデザインなど、ものづくりを学びました。また、乗り物も好きでした。だから、好きな乗り物のそばで、

A New Ambitious Story

翼の流儀 第31回

「今月、改修２号機目が国際線の旅客便に就航する予定です。ご搭乗の際、もしかしたらフィルムを視認していただけるかもしれません」（松井）

手を動かして仕事ができる環境に身を置きたいと。それが志望動機でした」

　入社後、４年間は整備士として勤務。５年目からは現在、籍を置く技術部に。

「機体構造に発生するような不具合の技術対策を検討したり、手順書を作成するという部署。構造という意味では、ペイントなど機体の表面処理も担当の一つで、その一環として３年ほど前から、リブレット技術に関わり始めました」

　ＡＮＡでは２０２２年、当初はニコンが開発したリブレットフィルムを機体に小さく、部分的に貼り付け、耐久性などの技術評価を始めていた。

「ニコンさんの技術に問題はないのですが、認証等のハードルが高く、すぐに本格的な導入をすることは叶いません。それにはまだ少し、時間が必要でした。しかし、CO_2の排出量削減は待ったなしの状況です。すぐにでも実装できる技術はないかと探し求め、ルフトハンザ・テクニックとＢＡＳＦが共同開発したAeroSHARKが、すでにヨーロッパの航空局の認証を得ていることがわかりました。こうして、先方にコンタクトを取ったのが２０２３年でした」

　フィリピンにあるルフトハンザ・テクニックの改修工場を訪問。松井はそこで初めて、AeroSHARKの実物に触れた。

「近年、流体力学的には、表面に微細な突起や溝を刻むことで乱流摩擦抵抗が大きく低減されることが広く知られています。かつて空気抵抗が少ないと考えられていた滑らかでツルッとした表面では、逆に空気と物体の間に抵抗となる渦が発生してしまう。その点、リブレット加工が施されていると、空気が凸凹の、凸の頂点に当たり、相対的に発生する渦が減少、結果的に抵抗も減って、それだけエネルギー効率も上がり、少ない燃料で飛ぶことが可能になるんです。ひいては、排出されるCO_2の量も減る――これがリブレット加工フィルムの原理と、その効果です」

　ルフトハンザ・テクニックとの交渉を重ね、導入が近づいた新技術。だが、まだ越えなければならないハードルが、じつはＡＮＡの社内に残されていた。

新技術導入にあたって さまざまなリスクに対応

「もっともたいへんだったことは……、それこそ本来、機体になかったものを、改めて搭載する、装着する、それ自体が最大のハードルでした」

　松井はこう言って振り返った。そう、安全・安心のフライトに専心してきた者たちにとって、従来、なんら問題なく安全に飛ばしてきた飛行機に、さらに新しいものを加えるということへの抵抗感は、並大抵のものではなかったのだ。

「整備の面からは『破損など、装着したフィルム自体になにかあった際、どう対処するのか？』『フィルムの下の構造物に不具合があったとき、このフィルムの取り扱いはどうすればいいのか？』などなど、不安な点や疑問を数多く突きつけられました。また、飛行機からの落下物というのは大問題ですから、そういった懸念が持ち上がることは当初から念頭にあって。認証

昨年夏、中国・アモイにある整備工場で行われた改修の様子。機体胴体部分の７割ほどに、１メートル×50センチのフィルムを、１枚ずつ手作業で、丁寧に貼り付けていく。飛行機がこの薄衣を１枚纏うだけで、１％ほど燃費が改善するという。

をもつルフトハンザ・テクニックへ飛行中に剥離しないことを再三確認しました」

同僚たちの抱いた疑問はまだまだあった。

「実装機の就航後、いつまでに貼り替えるのか。機体洗浄の方法に違いはあるのか。燃費が向上するフィルムがもし劣化等によって、その効果が低減した場合、どう対処すればいいのか。その際はどこの部署間で連絡を取り合うのか。そういった取り決めはきちんとできているのか……。あらかじめ自分でも数多のリスクを想定し、また、関連する多くの部署からも前向きに『こんなケースは？』と疑問を投げかけてもらいました」

結果的に松井は60以上のリスクを洗い出し、すべての対処方法を準備して、導入に至った。

昨年8月。AeroSHARKを実装するための、ボーイング777型機の改修が、中国・アモイの整備工場で行われた。

「1メートル×50センチのフィルムを一枚ずつ、手作業で貼っています。事前にルフトハンザ・テクニックの担当者を呼んで、貼り方のレクチャーを受けています。機体の胴体部分、その7割ほどの面積に貼っています。翼やエンジンカウル、それにコックピット周辺や機体天井エリアには、作業面も考慮し、貼ってはいません」

こうして迎えた9月2日。初号機が成田空港でお披露目された。

「感動したのは、そこで、改修後の機体と対面したときです。私は改修作業の途中で帰国していたので、完成した機体を初めて目の当たりに。とてもキレイに仕上がっていて『やっとここまで辿り着くことができたんだな』と、胸が熱くなりました」

一つの仕事を完遂した感動に打ち震える思いを抱いたという松井。しかし、松井がそんな熱くなった胸を撫で下ろすことができたのは、それから数ヶ月後のことだった。

「去年の12月に、フライトオペレーション部門から、データをもらいました。それを見ると、初号機は想定したとおり、およそ1％の改善効果が確認できました。わずか1％ではありますが、年間にすると約250トンの燃料消費量と、800トンものCO_2排出量の削減に繋がったことになります」

会社にはもちろん、地球環境への貢献という大きな役目を果たすことができた松井。撫で下ろしたばかりのはずが、今度はどこか、強く胸を張る若き技術者の姿が、そこにはあった。

旅するお取り寄せ

vol. 019

食いしん坊の方々が出合った、とっておきのお取り寄せを教えてもらう連載。
暮らしを幸せにしてくれるあの味を求めに、旅をしたくなることでしょう。

撮影：江原隆司　取材・文：高田真莉絵

撮影で出合った素朴な漬けもの。地元で愛され続ける味に惹かれる。

7年もの時間をかけて新刊『ミアキス・シンフォニー』を書き上げた、NEWSの加藤シゲアキさん。アイドル、俳優としてだけでなく作家としても大活躍する加藤さんは、料理が好きなことでも知られている。そんな彼が「定期的に取り寄せている」と教えてくれたのが、秩父地方の名産品である、しゃくし菜の漬けものだ。

「秩父を舞台にしたドラマで主役を演じることになり、頻繁に秩父に通っていた時期があったんです。空いた時間を見つけては、マネージャーさんたちと、名物であるかき氷や豚の味噌漬けなどを食べに甘味処や食堂に通ったり、地元の食材を探しに買い物に行ったりしていました。そのタイミングで出合ったのが、しゃくし菜の漬けものです。『食卓に欠かせない定番の味』だと聞いて試しに食べてみたら、歯応えがあって、とてもおいしくって。しゃくし菜に馴染みがなかったので調べてみたら、この地域では古くから食べられている冬の野菜らしく、その背景を知ってますます好きになりました。その地域の土と水で育って、食べ続けられているものって魅力的ですよね。

塩で漬けたものだけでなく、キムチ味もあり、僕はそちらをよく取り寄せます。ごはんにのっけてもいいですし、豚肉と一緒に炒めるのもおすすめ。料理をするのが好きなので、いろいろな食材と組み合わせて自炊を楽しんでいます。しゃくし菜の漬けものを注文するときは、これだけではなく他にも地元のそばなどを買うようにしているため、秩父の食を口にする機会が増えています。

ライブやロケで地方に行く機会があるときは、その地域の食に触れたいので、道の駅にもよく足を運びます。東京で暮らしていると、なかなか出合うことのできない食材を気軽に買えるのが楽しいですし、その中から好みの味を見つけられるとなお嬉しくなる。特に気に入ったものがあれば多めに購入して家族に贈ることも。最近は青森に行った際に、香り高い絶品もやしを見つけて、リピート買いしています」

しゃくし菜の漬けもの

秩父の特産品。秩父地方に古くから伝わり、冬の食卓に欠かせない一品。シャキシャキとした歯応えのある食感と、ほどよい酸味が魅力。加藤さんのお気に入りはキムチ味。インターネットでの取り寄せをはじめ、地元スーパー、道の駅などで購入可能。

Profile

加藤シゲアキ

「NEWS」のメンバーとして活躍しながら、2012年『ピンクとグレー』で作家デビュー。『オルタネート』と『なれのはて』は、直木賞候補になった。愛をテーマにした新刊『ミアキス・シンフォニー』を上梓したばかり。

いよいよ今月から! 大阪・関西万博開幕!

ミャクミャクがANA Blue Baseにやってきた!

ミャクミャクがANA Blue Base（総合トレーニングセンター）を訪問。初めて見るANA創業時のヘリコプターや訓練機器に、興味津々!

大阪・関西万博
特別デザイン機
「EXPO2025 ANA JET」
就航!
2024年12月から
国内各地で運航中

ANAグループは
大阪・関西万博の
PRサプライヤーです。

PROFILE

BACK

FRONT

性格
好奇心旺盛。人懐っこく、おっちょこちょいでよくポカをする

好きなこと
あらゆる生き物や物事とふれあうこと

生まれた場所
関西のどこかにある小さな湧水池

特技
雨上がりに虹を見つけること

会場でみんなに会えるのを楽しみにしているよ!

公式キャラクター
ミャクミャク

大阪・関西万博の公式キャラクター。その正体は不明で、細胞と水がひとつになった不思議な生き物。赤い部分は「細胞」、青い部分は「清い水」をイメージしている。

名前の由来
いのちの象徴としての「脈」。過去から受け継いだ知恵や技術、歴史や文化、さらなる希望を未来へ「脈々」とつないでいきたい、という願いを込めて

チケットの
ご購入はこちらから
万博チケット

撮影：木内和美　編集：中野桜子

万博スタッフにインタビュー！

2025年日本国際博覧会協会
企画局企画部審議役兼テーマ事業課長
柴田晃宏さん（左）

Q. どんな仕事をしていますか?
A.「企画局」のテーマ事業課というところで働いています。万博協会自体が作る、中心となる８つのパビリオンを作っています。

Q. 開催にあたり大変だったことは?
A. 私は建設会社からの出向で来ました。やったことがない仕事ばかりだったので、どんどん新しいことを覚えていくのが最初は大変でした。また、プロデューサーと一緒に進めていくポジションでもあるので、プロデューサーのクリエイティビティをキャッチアップすることにも、これまでにはない大変さを感じました。身近でもの作りを共にさせていただき、とても勉強になります。

Q. 本万博ならではの魅力は?
A. 日本の良さを打ち出していけるすばらしい場所かと思います。中でも、大阪は世界に対して開けている文化のある場所だと思っています。おもてなしの風土が備わっていて、コミュニケーションに長けている関西の良さ、そして日本の良さを発信していける、そんな機会になればと思います。

Q. 万博のイチオシ情報は?
A. 私が担当している「シグネチャーパビリオン」には、８つのパビリオンがあるのですが、８人のプロデューサーがそれぞれの表現をしていてとても見応えがあるので、ぜひご覧になってください。

2025年日本国際博覧会協会
国際局 参加調整部参加 調整課 課長代理
ANAから出向
岩城由香里さん（右）

Q. 大阪・関西万博のテーマは?
A.「いのち輝く未来社会のデザイン」です。

Q. どんな仕事をしていますか?
A.「国際局」というところで、パビリオンを出す国や国際機関をつなぎ、出展に関わる準備に携わっています。アジア、オセアニアを担当しています。

Q. 開催にあたり大変だったことは?
A. 私が出向したのが2022年の7月で、1000日前プロジェクトをやっているところでした。まだ全ての参加国が決まっていない時期で、建築や契約、その先の運営、内装なども、これから作る段階でした。私はANAの客室乗務員なので、今までと全く違う多岐にわたる新規の業務内容に、慣れるまではとても大変でした。今も大変ではありますが、とてもやりがいを感じています。

Q. 出向のきっかけは?
A. 私の娘が就職活動のエントリーシートを書いているのを見ていて、「あぁ、自分も何か新しいことに挑戦したいな」とふと思いました。ちょうどその時、外部出向の募集があり、その中に万博への出向がありました。面白そうだと思い手を挙げさせていただき、出向することができて、現在３年目になります。

Q. ＡＮＡでの経験はどのように生かされていますか?
A. 業務内容は全然違いますが、昔ANA、で教わった「自分以外はお客様」という言葉を思い出しました。万博でみなさんをお迎えするにあたり、その精神の大切さを再確認しています。

Q. 万博のイチオシ情報？
A. 海外のパビリオンでは建物、展示、フードなど様々な楽しみ方ができます。日本ではあまり馴染みのない小さな国も参加しているので、そういう国を知るきっかけにもなると思います。また、イベントも日々企画されているので、お楽しみに。SNSや公式webサイトをチェックしてみてください。おそらく一日では回りきれないかと思いますので、できれば複数回来て、堪能していただければと思います。

＼大阪・関西万博に遊びにきてね～！／

提供：公益社団法人２０２５年日本国際博覧会協会　協賛：ANAホールディングス

おべんとうの時間

第217回

兵庫県丹波篠山（たんばささやま）市

小田垣商店

工場長

植田（うえだ） 泰（やすし）さん

写真：阿部了

文：阿部直美

最初ここへ来た日、銀行員と間違われたんです。「いえ、働かせてもらおうと思って」と言って、面接を受けました。30年前です。それまでは、パティシエでした。ずっと室内にいたから色白で、ひょろひょろのガリガリでね、コイツ続かへんやろなあって、たぶん皆が思ったはず。だって、30キロの豆袋を持ち上げる力仕事ですからね。

生まれは四国の松山で、小学校4年の時に父の転勤で大阪へ移りました。オレ、お母さんっ子でね、母親が夕飯を作ってる時には後ろにくっついてずーっと見てたんですよ。食べることよりも、作ることに興味があったと思う。母の実家は広島で、牛や鶏（にわとり）を飼ってました。子どもの頃遊びに行くと、冬は餅をついて夏は畑で採れたスイカを食べて、そういう田舎の暮らしをいいなあと思う気持ちがオレの中にあったんやないかな。

調理師の専門学校を出て、13年ほど洋菓子店で働いたんです。最後は大阪の中心部にあった店にいたけど、都会がしんどくなって。阪神・淡路大震災の後、きっぱり仕事を辞めたんです。行き先を丹波篠山に決めたのは、友達と海へ行く途中に通っていたからです。自然豊かでいい所だと思ってたから。パティシエの職は見つからなかったけど、「小田垣商店」の今の会長に拾ってもらえて有難かったですよ。これから妻を養っていかなあかん、てゆうのがあったからね。仕事が決まったら結婚しよう、と言うてたんです。洋菓子店で販売をしていたのがうちの妻で、ようついてきてくれたなあと思います。

当時の小田垣商店は、従業員20名くらいの会社でした。今ほど加工品の種類もなくて、乾燥の黒豆と小豆（あずき）で商売してました。黒豆は「丹波黒大豆」、小豆は「丹波大納言小豆」です。主力商品の丹波黒大豆は、今でこそ粒が大きくてふっくら炊けて美味しいって知られていますけど、その昔、会長があちこちへ出向いて広めたと聞いてます。

仕事を始めたばかりの頃は、一日働くとバテバテで、続けられるかなあ、と思いましたよ。機械にかけて、豆の大きさを選（よ）り分けるのが主な仕事です。30キロの袋を持ち上げたり積んだりするんやけど、年末の12月ともなると何百って数の袋を毎日持たなあかん。お正月用に、新豆が一気に動きますから。その時季は体脂肪が10％切って、体重は5キロ落ちるんですよ。もうね、アスリート。トレーニングと一緒ですわ。そうやって機械で選別した丹波黒大豆を、今度は女性陣が室内で「手より」するんです。虫食い、裂皮（れっぴ）がないか、異物が入ってないか、一粒ずつ手で選り分ける。そこまでやって、出荷しているんです。

30年やってきて、生産者の大変さがよくわかりましたよ。農家さんが丹波黒大豆を作ってくれてこそ、私らの仕事があるんです。せやけど、最近は異常気象のせいで品質が落ちて、収量も減ってしまう。こう暑いと、豆の栽培は厳しくなる一方ですから。農家さんは、すごく頑張っ

→目次に戻る

てくれてますよ。

　私もね、こっちへ来て野菜作りを始めたんです。最初に作って感動したんは、トウモロコシやったかなあ。もぎたてを蒸したら、最高にうまかった。1月の今は、玉葱（たまねぎ）やエンドウの植え付けをしてあります。妻がね、「最後の晩餐はエンドウの豆ご飯」って決めてるくらいエンドウが好きで、毎年これだけは作らなあかんのですわ。黒豆も作ります。これは黒豆になるまで待たないで、枝豆のうちに食べる。黒豆の枝豆とビール、最高ですよ。その代わり、こっちに来てから一度も洋菓子を作ってないんです。料理も妻がやってくれるからお任せ。休みの日の昼は、カップラーメン食べておかき齧（かじ）ってごろごろしてるから、妻に怒られちゃうんです。

　実は今月の末で定年退職なんですよ。明日から有給休暇に入るから、今日が最後の弁当やないかな。この30年、オレが朝7時15分に家を出るのに合わせて、妻が毎日弁当を作ってくれました。このジャーは4代目かな。手羽中の唐揚げ。ハンバーグ。ヒレのトンカツ。玉葱と牛肉を炒めた焼肉弁当。どれも好きやったなあ。基本、夕飯の残りなんです。夕飯がトンカツだと、明日の弁当に入るなと思って楽しみやったね。昼に妻の弁当を食べることで、あと半日頑張ろうって思える。夕飯も同じでね、家に帰って晩酌しながら妻の作ったものを食べると、ストレスがいつの間にか消えてて、また次の日頑張れるみたいな感じ。その繰り返しでした。それがなかったら、たぶん30年も続いてなかったですわ。

この30年、妻が毎日弁当を作ってくれました

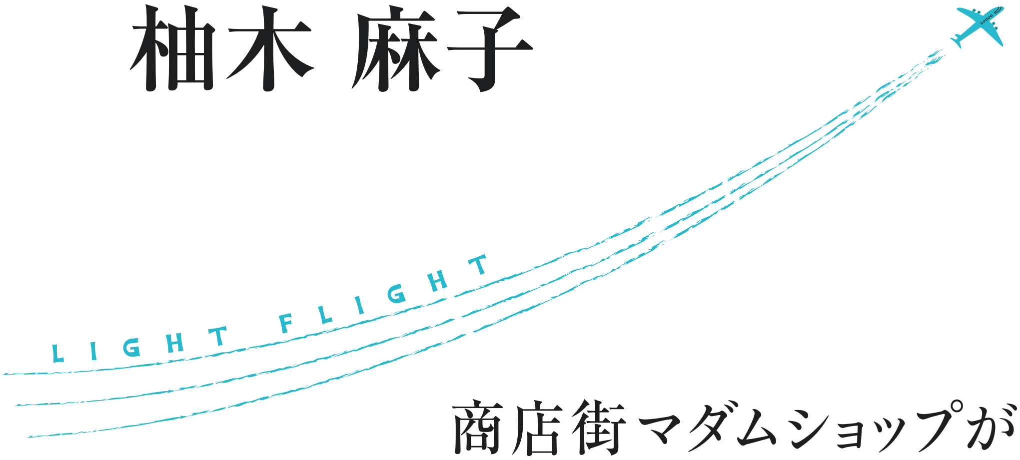
　先輩の弁当にはいつも黒豆が入ってるんだけど、うちは黒豆っていったら正月の時だけかな。梅干しは、毎日入ってます。今日のこれ、色とすっぱさと柔らかさが気に入ってます。いつものルーティンがあって、梅干しとミニトマトは最初に避（よ）けておく。ご飯を少し残しておいて、最後に梅干しと一緒に食べる。口の中がさっぱりするでしょ。焼肉弁当の時なんかは、美味しくってご飯が進み過ぎちゃうから、梅干しは一個でいい。そういうの、妻はわかってるんですよ。締めにミニトマト。デザート代わりです。ほうじ茶か玄米茶を、食べ終わった弁当箱に注（そそ）いで飲む。洗いやすさを考えてね。毎日そうやってきたけど、今日で最後なんかなあ。

　定年後は、米も作りたいなあと思うてます。この30年で細マッチョの体になったんで、このまま健康でいれたらなあと。カップラーメンとおかきは、気をつけなあかんね。

ライト、フライト

第30回

書き手
柚木 麻子



商店街マダムショップが潰れない理由

今年の冬は寒い。寒いというか、冷風で肌と骨が痛いという感じである。外に出るのも何をするのも億劫で、だったらもっと暖かい服を買うべきだが、その暖かい服を買いに行くのも億劫なのである。冬服は高価で試着必須だから、外出先で服を脱いだり着たりするのを考えただけで、本当に面倒。こんな日に新宿や渋谷に行くくらいなら、もう春までうちから出ないでいい。ネットで買うのは夏場なら抵抗ないけれど、衣服で身体を守らないとダメな季節に、雑な買い物で失敗したくない。

今の私に行けるのは近所の商店街がせいぜいである。

そんな時、ふと目に飛び込んでくる店がある。それがあの、商店街にあるやや高めのマダム向けアパレルショップなのである。小さい頃から謎だった。ある程度の規模の商店街なら大抵ある、八百屋さんや文房具屋さんの横に当たり前の顔をして並ぶ、キルティングのロングダウンコートや、裏起毛でお腹がゴムになったパンツ、ファンシーな柄のニットを取り扱う、個人店と思しき、マダム向けアパレルショップ。ウインドウのマネキンが着ている服のコーディネートはやけにエレガントなのに、路面に出ているラックには、いかにも防寒目的の分厚いズボンがずらっと下がっていたりする。ファッショナブルということはないが、大抵上品なラインナップで、遠目にも生地や縫製がしっかりしている。時々インポートらしきものも並んでいるような気がする。

一体誰が買い支えているのか、なんで潰れないのか。小さな頃からずっと疑問だったのだが、40代半ばになってわかった。あれは地元から出ずしてアパレル購入を済ませたい中年女性（私）のためのものだったのではないか。

つまり、この私自身が証明であ

る。
　そういえば、私の母は大変おしゃれな女性で、80～90年代、青山や自由が丘で服を買っていたのだが、ごくたまに商店街マダムアパレルを冷やかしていたことがある。私は一緒に入りながら「この店の中はこんな風だったのか」と珍しくていつもキョロキョロしていた。母が買ったか買っていないかは定かではないが、手にしていたのは、全部たっぷりしたニット類だった気がする。母もやはり、寒い時は、地元を出たくなかったのではないか。
　全国あらゆる商店街になぜかずっとあるマダムショップは、長年、私の研究・観察対象である。拙著『あいにくあんたのためじゃない』に収録されている短編「商店街マダムショップは何故潰れないのか？」はその集大成と言ってもいい。年が離れた幼馴染（おさななじみ）の女性コンビが、二人が生まれる前から

ずっと存続している、客の姿を見たことがない商店街のマダムショップの謎を追ううちに、日常がちょっとずつ揺らぎ始める。ここで描写したマダムショップは主に、雑貨を扱う店だ。よくわからないカエルの置物や、やけにドレッシーな宝石箱、裸の男性が横たわるソープディッシュ、スワロフスキーを埋め込んだペン立て。誰が欲しがるのか、全く見えないものばかり並ぶが、実はこの店には誰も知らない別の役割がある。結末はちょっとファンタジーなのだが、実際のところは、裕福な人が税金対策でやっていることが多いようだ。だから、ガツガツ売らなくてもいい。色々な街でマダムショップを見掛けるたびに、近所で聞き込みをして調べたのだが、あくまでも私の調査なので、また違った事情を抱える店もあるかもしれない。
　しかし、今回、私が気にしてい

るのは、雑貨ではなくアパレルの方のマダムショップである。飾ってあるだけである程度役割を果たしてしまう雑貨と違い、服は回転しないと始まらないところがある。買っている人が確実にいるはずなのだ。それに、本当のところ、小説が書き上がってなお、マダムショップの雑貨が欲しいという気持ちにはまだなっていないのであるが、アパレルは今、心が動いている。これは大発見だ。

カードは使えるのか、結構高いんじゃないのか、と色々考えながら、とりあえず、現金を下ろしてから、近所にある、昔から一回も客の姿を見たことがないマダムショップに足を運んだ。大抵のマダムショップがそうであるように、店名はフランス語で、店内には昔の女優さんの写真や、ベニスらしき場所を描いた風景画が飾ってある。若草色とか優しいピンク色とか、若者の店ではあまり見ない穏やかな色味に心が安らぐ。

「いらっしゃいませ」

そう言って奥から出てきた上品なマダムはどこかで見覚えが……。そうだ。アパレルのマダムショップの店長は、いつも通りを見つめているから、店に入ったことはなくても、なんとなく顔を知っているのである。私はなんだか照れてしまい、ヘラヘラしながら問う。

「ウインドウのパンツを見せていただけますか?」

マダムが持ってきたパンツを手に試着室に。家からそう離れていない場所で下半身が裸になっているのは、不思議な気分。軽い。そして、下半身の熱が巡りだすのがわかるほど、暖かい。値段は予想していた通り、そんなに安くない。どうやら、イタリアのインポートのようだ。こうなると、色々店のものを見たくなる。パンツの購入を決め、マダムにお会計を頼む間、ふと、触れたダウンコートは、一見なんの変哲もない、中年女性によく似合う無難なベージュのコートだが、信じられないほど、軽く暖かい。そして、高い。

多分ユニクロなどに行った方がずっと安く、今風の、防寒の機能も満たす、若々しく見えるものが買えると思う。でも、今はこっちがしっくりくる。広々としたユニクロの空間は、今の私にはひんやりして思える。

なにしろ商店街のマダムアパレル店は面積が小さい。だから、商品点数が少ない。このパンツもフリーサイズで、現品かぎりだという。チェーン店にはない、最初から選択肢を絶たれた、故の気楽さがある。

結局、その日は目当てのギンガムチェックのパンツだけ買って店を後にした。お腹がゴムなのもありがたい。暖かいだけではなく楽だし、なにしろ上品に見える。鏡の中の私は現代の四十代ではなく、

PROFILE
Asako Yuzuki
小説家。現代社会における女性の生き方やシスターフッドを濃厚かつリアルに描く。短編集『あいにくあんたのためじゃない』(新潮社)のコミカライズに続き、『早稲女(ワセジョ)、女、男』(祥伝社)を原作にした映画『早乙女カナコの場合は』が3月に公開されたばかり。

LIGHT FLIGHT

→目次に戻る

子供の頃見た四十代の姿に急速に近づいている。とにかく上品で無害で、ちょっとだけファンシーな味わいがある。モコッとした分厚い素材なので、あまりスタイルはよく見えない。要はおばさんぽいのであるが、このおばさん感が今、すごくしっくりする。むしろ一周回って新鮮。血の巡りも良くなり、このところ、眠っていた活力が蘇る感じがする。

「そのパンツ、いいじゃん」

という声を何人かにもらったので、近日また行くと思う。

イラスト：ソレイユ・イグナチオ
編集：山下美咲

目次に戻る

郵便飛行
Yubinhiko

ハプニングが運んでくれた、思いがけないパウダースノーの幸運

小林 裕子

暖冬で雪がない！ そんな事実を知ったのは出発2日前。車で近郊のスキー場へ2泊3日の年越しスキーの予定だった。クリスマスにあった雪が解けてしまいゲレンデはクローズ。娘たちに初めての雪を見せてあげたくて計画したのに……。
　そんなとき、ふと、北海道に行けばあるんじゃない？ と思いつき、特典航空券の空きを見るとあるではないか、残り4席。まさに家族の人数分。そのままホテルとレンタカーも調べて、2時間後には全ての予約を取り直した。札幌に着くと、そこは一面銀世界。生まれて初めての雪がパウダースノーだなんて贅沢だなと思いつつ、喜ぶ娘たちの姿は宝物。特典航空券の有り難みを感じながら旅を終えた。

忙しい毎日に効く、笑顔のビタミン剤

中溝 葉月

久しぶりに飛行機に乗って帰省しました。毎日仕事で慌ただしく疲れ切っていましたが朝イチの便を予約し、朝焼けの富士山を見て癒されました。そして、両親の待つ実家へ。今回は思い切ってお墓参りに行きたいと希望してみました。コロナが流行ってから出不精な両親でしたが、母が快く一緒に来てくれることに。母と2人で出かけるのは何十年ぶりだろうと思いながら、お参りを済ませました。ランチには母が長年行きたがっていた「道頓堀 今井」へ。
　念願の親子丼ときつねうどんを食べることができました。食事が運ばれてきたときの母のうれしそうな顔は忘れられません。またデートしようね、お母さん。

一目惚れのブーツから響く、カラフルな旅の音

久保田 聡美

待ちに待った憧れの直行便は朝ミラノ着。観光だけでなく、ショッピングも見るだけで楽しいミラノ。夜には疲れて、足を引きずり歩いていたら、目が釘付けになった小さなお店のウインドウに飾られたブーツ。
　欲しいけれどお店に入っても誰もいない。少し待つと、外からおじさんが入ってきた。表でおしゃべりをしてたおじさん、あ、お店の人だったのか。のどかなイタリアらしさも相まって全くの衝動買い。年甲斐もなく可愛いブーツに幸せをもらい足取り軽く、ホテルに帰りました。
　帰国後会う人会う人に説明するのがとても楽しくそのたびにミラノを思い出しています。

お便り募集

郵便飛行では、皆様の旅の思い出をお待ちしています。原稿は250字程度、スナップ写真を添えて電子メールでお寄せください。お名前（フリガナ）、ご住所、電話番号の明記もお忘れなく。採用させていただいた方には、Amazonギフト券3,000円分をお贈りします。

3,000円分プレゼント！

宛先
電子メール
ml_prj_tsubasayubinhiko@ana.co.jp
（件名に「郵便飛行お便り募集係」と明記してください）

※掲載者の発表につきましては本誌での発表をもってかえさせていただきます。
文字数が多い場合等は、掲載の際に編集する可能性があります。ご了承ください。掲載されたお便りは『翼の王国』朗読版でもご紹介させていただきます。
※主催：『翼の王国』編集部　※Amazon は Amazon.com, Inc. またはその関連会社の商標です。

→目次に戻る

ANAグループ機内誌『翼の王国』アンケートご協力のお願い

ANAでは、今後のよりよい誌面づくりに向け、アンケートを実施しています。ご協力いただいた方の中から抽選でご当選された方に賞品をお送りします。QRコードよりアンケートフォームへお進みいただき、お答えください。10分ほどで完了する内容です。ぜひご協力をお願いします。

賞品　色やサイズなどはお選びいただけません。

A賞（3名様）

NEKO true wireless earphones HP-C28BT

猫の愛らしさを形にした、唯一無二の模様と猫声に癒される完全ワイヤレスイヤホン。

B賞（10名様）

ジャムレーベル シャンプー

全身を洗えるオールインワン設計で、人と環境に優しい刺激ゼロへのこだわりを追求した逸品。

C賞（10名様）

4月始・ACTIO手帳 デジナーレ（A5）

各ページ間をスムーズに行き来できる『ナレッジリンク機能』が備わった週間バーチカル型のビジネス手帳。

D賞（4名様）

opus 22

ミニ財布に入りきらない小銭を収納できる、見やすく取り出しやすい金具不使用の新感覚コインケース。Made in Japan。

応募締切：毎月月末

詳しくは
アンケートフォームをご覧ください。

当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
アンケートでは、お名前・ご住所・電話番号をお伺いします。
ご応募はひと月あたりお一人様1回限りでお願いします。

『翼の王国』バックナンバーのお知らせ

紙版（冊子）は、オンライン書店よりご購入いただけます。単品購読は1冊545円（消費税・送料込み）。定期購読は1年（12冊）5,995円（消費税・送料込み）。

2025年3月号
海外特集／バリ島
国内特集／熊本

2025年2月号
海外特集／カナダ
国内特集／西三河・知多

2025年1月号
海外特集／ストックホルム
国内特集／福岡

2024年12月号
海外特集／イスタンブール
国内特集／能登

2024年11月号
海外特集／バンコク
国内特集／富山

2024年10月号
海外特集／ミラノ
国内特集／宮古島

購入ページはこちら

繊細な染め付けや、透かし彫りなどの細工物が美しい三川内焼。「三川内焼窯元はまぜん祭り」は三川内皿山一帯（長崎県佐世保市三川内本町）で開催される。
開催期間：5月1日(木)～5日(月)

写真提供：(一社)長崎県観光連盟

長崎 街歩き

「三川内焼窯元はまぜん祭り」風情のある町並みを巡りませんか？

佐世保市の伝統工芸「三川内焼（みかわちやき）」は江戸時代に平戸藩が献上品などを作らせた御用窯にルーツがあり、繊細な白磁の細工物など高度な技術を誇ります。「はま」とは、陶磁器を窯で焼成する際の歪みを防ぐために作られた円形の土台で、美しい作品を支える大切な道具です。毎年 5 月に開催される「はまぜん祭り」では、陶祖神社にて「はま」を奉納し「はま」と先達に深く感謝の意を表します。期間中は窯元の工房見学や展示即売会、オークションなど様々なイベントが開催されます。今年の GW には「三川内焼」を楽しんでみては？

三川内焼 窯元はまぜん祭り実行委員会

北海道 イベント

道内屈指の桜の名所 静内二十間道路桜並木・しずない桜まつり

新ひだか町にある静内（しずない）二十間道路桜並木は 2,000 本を超える桜が直線約 7km にわたり咲き誇ります。左右の道幅が二十間（約 36m）あったことから「二十間道路」と呼ばれ、「日本の道百選」や「さくら名所 100 選」をはじめ、「新・日本街路樹 100 景」「北海道遺産」にも選ばれており、毎年多くの花見客が訪れます。桜の開花にあわせて開催される「しずない桜まつり」では新ひだか町の特産品が並ぶイベント広場も登場します！　天気がよければ、青い空と周辺の山々が一層素晴らしいコントラストを見せてくれますよ。

北海道・日高のウェブマガジン Hi-MAG（ハイ・マグ）

新ひだか町総務部 まちづくり推進課

どこまでも続く桜並木に圧倒される（北海道日高郡新ひだか町静内田原～御園）。
見頃は4月下旬～5月上旬（例年）

開催日：5月17日(土)～18日(日)

宮城 イベント

日本夜景遺産に登録された「宵まつり」は必見！ 仙台・青葉まつりをご観覧ください！

街なかのケヤキ並木が新緑に覆われ、仙台がもっとも美しい『杜の都』になる 5 月。伊達の粋を競う時代まつり「仙台・青葉まつり」が開催されます。華やかな「仙台すずめ踊り」や伊達政宗公を祀る「青葉神社神輿渡御（みこしとぎょ）」「山鉾（やまぼこ）巡行」など、絢爛豪華な時代絵巻が繰り広げられ悠久の城下町・仙台を再現します！有料桟敷席では、目の前で大迫力の演舞や提灯に浮かび上がる山鉾などを鑑賞できます。祭りの最後には観客が飛び入り参加できる「総流し」が行われます。祭りの熱気を、一度は体感してみてはいかがでしょうか。

仙台・青葉まつり協賛会

仙台観光情報サイト「せんだい旅日和」

三好市山城町「レストラン大歩危峡まんなか」前の吉野川
開催時期：3月下旬から5月末（例年）

徳島 観光

春の訪れを告げる風物詩
秘境 大歩危峡を泳ぐ鯉のぼり

国指定の天然記念物であり、名勝にも指定され四季折々に異なった景色で楽しませてくれる「大歩危峡」。毎年この時期には、子どもたちの健やかな成長を願い、全国から送られてきた鯉のぼりが、吉野川の川幅いっぱいに気持ちよさそうに泳ぐ姿を見ることができます。川面を泳ぐ色とりどりの鯉のぼりは、大歩危峡に春の訪れを告げる風物詩となっています。レストランからその壮大な景色を眺めたり、遊覧船から鯉のぼりの群れが泳ぐ様子を見上げてみたり、この時期ならではの景色をお楽しみください！

大歩危峡まんなか

広島 旅

瀬戸内海に囲まれた江田島でくつろぐ
癒しの滞在スタイル

「こころと身体が元気になる温泉宿」江田島荘は、「World Luxury Hotel Awards 2024」で世界最高位を受賞したお宿。四季折々の地元食材で構成した料理や、放射能泉として珍しく約30度もある源泉掛け流しのぬる湯、すべてのお部屋から臨める瀬戸内海の景色を堪能できます。また、地元でさかんに栽培されているオリーブのテイスティング体験や、全国にわずか2社しかなく、呼吸する壁紙ともいわれる紙布の工場見学など、江田島ならではの非日常体験を提案しています。

江田島荘　宿泊棟の皿テラスから眺める瀬戸内海

ANAトラベラーズでの
ご予約はこちら

江田島荘
tel:0823-27-7755

トンネルから見る満開の桜はまさに絶景。
MIHO MUSEUM（ミホミュージアム）
滋賀県甲賀市信楽町田代桃谷 300
写真提供：（公社）びわこビジターズビューロー

滋賀 観光

芸術＆建築と自然環境の調和
「MIHO MUSEUM」

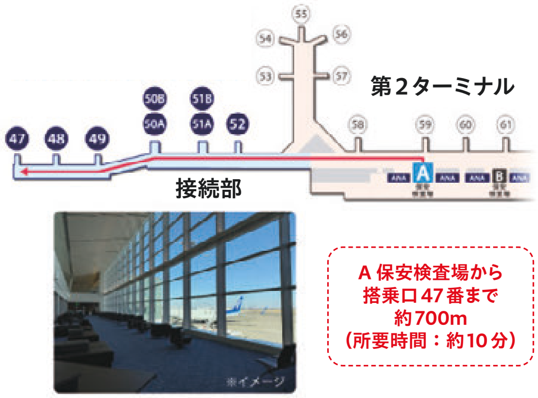
ルーヴル美術館ガラスのピラミッドで有名な世界的建築家I.M.ペイ氏が「桃源郷」をイメージして建築を手がけた美術館。日本美術から世界の古代美術にわたる貴重なコレクションが常設展や春夏秋の開館ごとの特別展で公開されています。建築も見どころで、銀色の壁面に覆われたトンネルには桜や紅葉といった自然の色が映り込み、四季折々で異なった表情を楽しめます。桜が美しいこの季節、「現世の桃源郷」をご堪能ください。滋賀県では観光キャンペーン「いこうぜ♪滋賀・びわ湖」を実施中。この機会にぜひ滋賀県へ！

いこうぜ♪滋賀・びわ湖

MIHO MUSEUM
tel:0748-82-3411

ニュース

羽田空港第2ターミナル 本館とサテライトが接続しました



2025年3月19日（水）より、羽田空港第2ターミナル本館と、これまで専用バスにてアクセスが必要だったサテライト（別棟）が接続され、保安検査場通過後から機内への搭乗がよりスムーズになりました。また、羽田空港到着後も到着ロビーに直接進むことができるようになり、お客様の快適性・利便性が今まで以上に向上しました。さらに、本館とサテライトを繋ぐ接続部には5カ所の搭乗口が新設されました。今後もご利用のお客様にとってより快適なサービスを目指してまいります。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANAマイレージクラブ／サービス

国内線特典航空券「今週のトクたびマイル」

※写真はイメージです。

- **■対象路線発表日時：**毎週火曜日12：00頃
- **■予約発券期間：**毎週水曜日0：00～翌週火曜日23：59
- **■搭乗期間：**毎週木曜日から1週間

「特典航空券」とは、ANAマイレージクラブに入会して貯めたマイルで交換できる航空券のことです。ANAの国内線と国際線のほか、提携航空会社の航空券にも交換できます。なかでも「今週のトクたびマイル」は、通常よりも少ないマイルでANA国内線特典航空券をご利用いただけるおトクなサービスです。週替わりで発表になる対象路線の中からお好きな旅先を選び、片道3,000マイルからご利用が可能です。ご搭乗日前日までご予約いただけます。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

※掲載している情報は2025年2月21日時点のものです

INFO 03

ANAトラベラーズ／ニュース

ANAトラベラーズ ダイナミックパッケージ「航空券＋宿泊」とは

フライトやホテル、オプションを自由に組み合わせて作るオリジナルフリープランです。フライトマイルに加えて、ツアーマイルが貯まってさらにおトク！　今だけのクーポンやキャンペーンをぜひご利用ください。

国内ツアー

フライトや全国の豊富な高級ホテルからビジネスホテル、レンタカー、アクティビティなど、旅行テーマに合わせてあなたにぴったりの魅力的なプランを見つけられます。

海外ツアー

ご予約から旅行中も安心！　万が一のトラブルやアクシデントの際に心強いサポート！　1名様での参加が可能なので、ひとり旅や海外出張にもおすすめです。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

国内ツアー　海外ツアー

INFO 04

ANA Pay ／キャンペーン

新生活をきっかけに ANA Payを始めてみませんか？

ANA PayはVisaのタッチ決済やiD、Smart Code™のマークのあるコンビニやスーパーでご利用いただけます。さらに、オンラインで交通系ICへのチャージや定期券購入も可能です。また、200円のお支払いにつき1マイル付与されるため、いつものお買い物でもマイルが貯められます。日々のお買い物で貯めたマイルを特典航空券に交換してご褒美旅行へ出かけませんか。今ならおトクなキャンペーンも実施中！

※ANA Payのご利用にはANAマイレージクラブ アプリのインストールが必要です。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANA Mall ／ニュース

ANA Mall活用術

※2025年2月20日(木)時点の情報です。
※ANA Mallの利用登録には、ANAマイレージクラブへの登録が必要です。

ANAグループが運営するオンラインショッピングモール「ANA Mall（エイエヌエー モール）」は、商品数220万点以上を保有する幅広いラインアップが魅力です。ご購入商品100円(税込み)につき1マイルが貯まり、1マイル=1円相当として1マイルから利用可能！「ANA Mall活用術」では、マイルを貯めるコツや、マイルを使ったお買い物の方法をご紹介しています。今なら母の日関連商品はマイルアップキャンペーンを実施中。そのほかにも新生活にぴったりの商品を豊富に取り扱っています。ANA Mallでぜひ春のお買い物をお楽しみください。

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANAグルメマイル／キャンペーン

「ANAグルメマイル」ネット予約でダブルマイルキャンペーン！

3月14日(金)～4月25日(金)の期間、「ANAグルメマイル」にてネット予約のうえお食事をされたお客様へダブルマイル付与キャンペーンを実施します！ 通常、ディナー1名あたり30マイルのところ、キャンペーン期間はなんと60マイル付与！ ぜひこの機会にANAグルメマイルを使って、おトクにマイルを貯めてみてはいかがですか？

ANAグルメマイルの貯め方ガイド

①ネット予約で貯まる！
②ANAカード提示で貯まる！
③ANAカード決済で貯まる！

※①=ディナー1名あたり30マイル　※②、③=100円につき1マイル

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 07

ANA FESTA／ニュース

空港売店ANA FESTAで使える 最大500円OFFクーポン ANAマイレージクラブアプリに掲載中！

ANAマイレージクラブアプリに、ANA FESTAでのお買い物で使えるおトクなクーポンを掲載中です。ANA FESTAがある空港を訪れた際、位置情報をONにして、アプリのホーム画面に表示されるANA FESTAクーポン案内アイコンをタップ。あとはクーポンのバーコードをレジで提示するだけ。この機会にANAマイレージクラブアプリをダウンロードしてANA FESTAでのお買い物にご利用ください。

※クーポンには利用条件がございます。
アプリ内クーポン画面の注意書きをご確認ください。
※位置情報がOFFの場合はサービス一覧画面からご利用ください。

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 08

キャンペーン

ANA JCB CARD FIRST新規入会キャンペーン

ANA JCBカードに新たに「ANA JCB CARD FIRST」が新登場！　対象期間中にANA JCB CARD FIRSTにご入会後、キャンペーンに参加登録のうえ条件達成で最大35,200マイル相当をプレゼント！

■キャンペーン期間：
2025年1月16日（木）～2025年5月31日（土）
カード会社WEB入会受付分、
もしくは申込書カード会社到着分

■参加登録期間：
2025年1月16日（木）10:00 ～
2025年6月30日（月）23:59（日本時間）

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANAでんき／キャンペーン

今だけ！ 新生活応援キャンペーン！

いつもの電気代でおトクにマイルを貯めませんか？　ANAでんきでは、毎月の電気代にかかわらず年間合計最大3,600マイルがもらえます。電気が届く仕組みも変わらず、切り替えは簡単、手数料もかかりません。さらに今だけ、お切り替えをいただいた方におトクなマイルプレゼントキャンペーンを実施中！　ANAでんきで貯めたマイルで特典航空券へ交換したり、お買い物が楽しめます。ぜひこの機会にANAでんきにお切り替えください！

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ニュース

〈ANAマイレージクラブ会員限定〉 ANAの保険「明日へのつばさ」 －ANA SKY コイン、またはマイルが貯まる！*－

ANAの保険「明日へのつばさ」とは

ANAマイレージクラブ会員限定の保険です。海外旅行保険をはじめ、医療保険、傷害保険など、全9商品を用意しており、最短約5分でWEBページよりお申し込みいただけます。このたび、新たにマイルが貯まる「自動車保険」「親介護保険」を販売開始！　ANAは保険を通じてANAマイレージクラブ会員のさらなる安心と豊かな人生の実現に貢献してまいります。

ANAの保険「明日へのつばさ」のメリット

①ANAマイレージクラブ会員ならではのプランをお手頃な保険料*でご加入いただけます。
②ANA SKYコイン*またはマイル*が貯まります。

*保険料やANA SKYコイン、マイルの積算に関しては、商品やお申し込み内容によって異なります。諸条件についてWEBページより必ず詳細をご参照ください。　※上記内容は、保険商品について一定の項目のみを表示したものであって保険商品の内容のすべてが記載されているものではありません。商品の詳細は右記のWEBページ内よりお申し込み画面、および重要事項説明書等をご確認ください。
〈お問い合わせ先〉ANAの保険「明日へのつばさ」ご相談デスク☎0120-002-773（10:00～18:00　年末年始を除く）

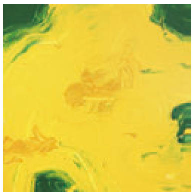
▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 11

ニュース

「ANA ART TRANSIT」4月作品のご紹介 ～ ANAマイルでアートが買える！～

スイートピー


ハナビシソウ

旅・地域・多様性をキーワードに社会とアートを繋ぐポータルサイト【ANA ART TRANSIT】では、国内外のアートプロジェクトや、世界各地で活躍する現代アーティストたちを幅広くご紹介しています。今回は佐賀県出身で、現在は東京を中心に活躍するアーティスト木下友梨香（きのしたゆりか）の作品をご紹介します。花農家で育った生い立ちをもとに、幼少期に見た記憶の中の花や植物を抽象的なイメージで鮮やかかつ大胆に作品にしています。作品はANAショッピング A-styleにて1マイル=1円、またANAカード利用で5%OFFでご購入いただけます。ANA ART TRANSITのサイトでは、ほかにも様々な地域のアートイベントや作品を掲載していますのでぜひお楽しみください！

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 12

お客様の声にこだわっています

お客様向けの「補償のお申し込みサイト」を開設しました

【お客様の声】
搭乗予定だった便が欠航になってしまいました。補償の案内を受けるためにカウンターに並びましたが、順番を待つ乗客で混雑していて大変でした。
ウェブサイト上で、自分で補償内容を確認したり、
手続きしたりできるようにしてほしいです。

ANAでは、自社都合により運航便が遅延・欠航などした際、交通費や宿泊費をANAが定める範囲においてお支払いしていますが、お客様がご自身でお手続きできるようANAウェブサイト上に「補償のお申し込みサイト」を開設しました。ウェブサイト上では、お客様が希望する受取手段の選択や、お手続き状況の照会が可能となっており、これまでのように空港のカウンターにお並びいただいたり、郵送でお手続きいただいたりすることなく、その場でもご自宅でもご自身でお手続きいただくことが可能となりました。

※ANAより補償のお申し込みに関する案内を受け取ったお客様が補償の対象となります。

ご意見・ご要望デスク
0120-029-787

携帯電話をご利用の場合
0570-029-787（全国一律料金）

国際電話をご利用の場合など
03-6735-7922（有料）
受付時間 9:00 ～ 17:00（年中無休）

ANAのサービスについての
ご意見・ご要望をお寄せください。

※機内にはご意見をご記入いただける用紙「お客様の声」を搭載しています。客室乗務員にお声をおかけください。

ご意見・ご要望

ANA GROUP INFORMATION

ご搭乗に際してのお願い

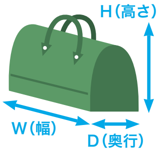
航空法に基づく保安検査の義務化について

凶器や危険物の航空機内への持ち込みは航空法により禁止されています。また、航空法改正に伴い2022年3月10日から、航空機搭乗前の保安検査の受検が義務化されます。 保安検査を受けずに保安検査場より先に進んだ場合、航空法違反となり、1年以下の懲役または50万円以下の罰金が科せられる場合があります。ご搭乗の際は、保安検査員や関係職員の指示に従い、保安検査を受検いただきますよう、お願い申し上げます。

機内安全のため、持ち込み手荷物削減にご協力をお願いいたします

機内持ち込み手荷物について
(お1人様1個まで)

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために、機内へ持ち込めるお手荷物は、身の回り品（ハンドバッグ、カメラ、傘など）のほか、下記の条件のお手荷物1個となります。なお、下記のサイズ以内のお手荷物の場合でも、客室内に収納できない場合にはお預かりの手荷物として貨物室に搭載させていただく場合がございますので、ご了承ください。下記サイズを超えるお手荷物（キャリーバッグ、ベビーカー、麻袋など）はお預けください。



※3辺の合計には付属品（ハンドル・車輪など）を含みます。

お持ち込みお手荷物のサイズ

	3辺の合計	H（高さ）	W（幅）	D（奥行）	重量
ANA（下記を除く） エア・ドゥ、ソラシド エア（SNA）、スターフライヤー	115cm 以内	55cm	40cm	25cm	10kg まで
ANA（機種Q4A） IBEXエアラインズ、オリエンタルエアブリッジ	100cm 以内	45cm	35cm	20cm	10kg まで

機内でのお願い

安全かつ快適にお過ごしいただくため、お手荷物は座席上の共用収納棚、または前の座席の下に収納してください。通路・非常口付近など、非常時に脱出の妨げになる場所へお手荷物を放置することは、法令で禁止されています。前に座席のない席（スクリーン前・隔壁前）は、足元にお手荷物は置けません。お客様の安全のため、収納状況が適切でない場合には客室乗務員が声をかけさせていただきますので、指示に従ってください。

● **ギターなど楽器類**

機内持ち込みサイズを超える楽器（ギターなど）は、あらかじめお客様にて梱包のうえ、カウンターにてお預けください。機内に持ち込む場合には、別途料金が必要となる場合がございますので、ご予約の際にお問い合わせください。国内線では、ギター、小型楽器（90㎝以内）、コントラバス専用の輸送ケースもご用意しております。詳しくは、予約センターまでお問い合わせください（ただし、使用状況によりご用意できない場合もあります）。

● **キャリーバッグにご注意ください**

機内の収納スペースには限りがあるため規定サイズ内でも持ち込みできない場合があります。

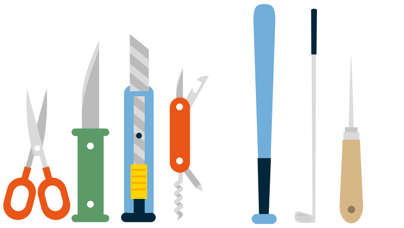
● **ライターは1人1個まで**

喫煙用のライターはお1人様1個に限り、持ち込みができます。オイルタンク式、葉巻用ライター、プリミキシングライター（ターボライター、ジェットライター、ブルーフレームライター等）、不測の作動防止機能のないリチウム電池で駆動するライターは持ち込みできません。ライターの置き忘れにご注意ください。

機内持ち込み制限品の取り扱いについて

ハサミ・ナイフ類、その他凶器となり得る物品をお持ちの場合は、手荷物カウンターでお預けいただくか、「放棄品箱」へ廃棄願います。保安検査強化にご理解とご協力をお願いいたします。また、引火性物質等の危険物は航空機内への持ち込み、およびお預かり手荷物としての取り扱いはできません。危険物を所持している場合は、出発保安検査場に設置されている「放棄品箱」に廃棄願います。

● 刃物類の機内への持ち込みは航空法違反となり、2年以下の懲役または100万円以下の罰金が科せられる場合があります。



ナイフ/ハサミ類　先の尖った物/バット類

※モデルガン等の凶器類似品等も機内持ち込み禁止です。

国土交通省：航空機搭乗前の保安検査を受けるにあたっての注意事項について

詳細

【国際線】TOPICS

機内持ち込み手荷物の制限

❶1容器あたり100mℓを超える液体物・ジェル・エアゾール類を機内にお持ち込みいただくことはできません。

❷1容器あたり100mℓ以下の液体物・ジェル・エアゾール類は個数にかかわらず機内持ち込み可能です。ただし、保安検査および搭乗の際に1ℓ以下の再封可能なジッパー付保存袋1枚に入れ、機内持ち込み手荷物とは別に検査を受ける必要があります。容器の大きさが100mℓを超えるものは、中身の液体の量が100mℓ以下でも持ち込みは不可となります。

❸保安検査後の免税店等で購入した液体類は機内持ち込みが可能です。ただし、海外で乗り継ぎをする場合には、没収などの可能性がありますので、当該国のルールに従う必要があります。

※日本で乗り継ぎがある場合、機内で購入された免税品であっても上記❶❷のルールが適用となり100mℓ以上のものは没収となります。詳細はANA SKY WEBをご覧ください。

ライターの制限（海外空港発便）

中国（香港を除く）、インド、フィリピン、ミャンマーを出発する全便において、航空機へのマッチ・ライターの持ち込みは禁止されています。お預けになる手荷物の中に入れることも禁止されていますのでご注意ください。

お客様のご理解とご協力をお願いいたします。

ANAおからだの不自由な方の相談デスク

ANAおからだの不自由な方の相談デスクでは、病気やけが・障がいによりおからだの不自由なお客様に、安心して快適な空の旅をお楽しみいただけますよう、航空機のご利用に関するご相談やご希望を伺っております。

以下のお客様は必ず事前にお知らせください。

- ▶ 機内で医療用酸素ボンベや酸素濃縮器（POC）を使用されるお客様（医師の搭乗許可・診断書が必要です）
- ▶ その他の医療機器を使用されるお客様
- ▶ ストレッチャー（簡易ベッド）を使用されるお客様
- ▶ 保育器を使用されるお客様
- ▶ その他機内で特別な医療行為を必要とされるお客様
- ▶ お手伝いが必要な方が10名以上いらっしゃる団体のお客様

TEL 0120-029-377
0570-029-377（全国一律料金）
☎ 03-6741-8900
※携帯電話からはフリーダイヤルをご利用いただけません。
FAX 0120-029-366 （年中無休 9:00～17:00）

ANAでは、耳や言葉が不自由で電話ができないお客様へ、TV電話での手話やチャットなどを使い、リアルタイムでANAオペレーターとやりとりができる「ANA専用代理電話サービス」をご提供しております。 詳細

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために

ご搭乗の皆様にご協力いただく事項がございます。

Tips for a Safe and Comfortable Flight

We ask for your cooperation on the following matters.

Consejos para un Vuelo Seguro y Cómodo

Le pedimos su cooperación en lo siguiente.

深部静脈血栓症 / 肺塞栓症（いわゆるエコノミークラス症候群）の予防

To Reduce the Risk of Deep Vein Thrombosis / Pulmonary Embolism (So-called Economy-class Syndrome)

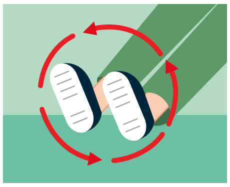
Para Reducir el Riesgo de Trombosis Venosa Profunda o Embolia Pulmonar (el denominado Síndrome de la Clase Económica)

長時間同じ姿勢で座っていると、足の静脈にうっ滞が起こり、血のかたまり（深部静脈血栓）が生じることがあります。この血のかたまりの一部が血流に乗り、肺に流れて肺の血管を閉塞してしまうと（肺塞栓）、胸痛や息切れが起こり、最悪の場合には死に至ることもあります。深部静脈血栓症を予防するために適度の水分を摂り、アルコールは飲みすぎず、足の運動をこまめに行いましょう。

Sitting cramped for long periods may interfere with blood flow, and consequently, a blood clot develops in the deep leg veins (Deep Vein Thrombosis; DVT). A blood clot may travel to the blood vessel of the lungs causing a blockage. This is called a pulmonary embolism, which cause a chest pain, difficulty of breathing and may be fatal. In order to prevent DVT, drink sufficient water, moderate your intake of alcohol, and stretch your legs frequently.

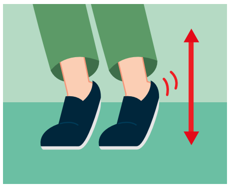
Sentarse en un espacio estrecho por largos periodos podría interferir con el flujo sanguíneo, ocasionando la formación de un coágulo sanguíneo en las venas profundas de las piernas (Trombosis Venosa Profunda; TVP). Un coágulo sanguíneo podría viajar hasta los vasos sanguíneos de los pulmones y causar una obstrucción. Esto se denomina embolia pulmonar, lo que causa dolor en el pecho y dificultad para respirar, pudiendo en algunos casos ser fatal. Con el fin de prevenir la TVP, tome suficiente agua, modere su consumo de alcohol, y estire las piernas con frecuencia.

1 足先を十分に伸ばしたり、曲げたりする。
Bend and flex your feet.
Doble y flexione sus pies.



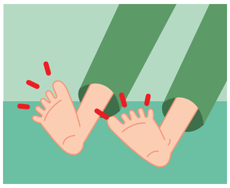
2 足全体をゆっくりと大きな円を描くように回す。
Move your feet in a slow circular motion.
Mueva sus pies lentamente describiendo un movimiento circular.

3 ふくらはぎ全体をこぶしでトントンと軽く叩く。
Use your fist to gently tap your calves.
Use su puño para golpear suavemente sus pantorrillas.



4 足を上下につま先立ちする。
Lift your ankles up and down, bending your feet at your toes.
Levante y baje sus tobillos, doblando sus pies a nivel de los dedos.

5 足の指でじゃんけんのグーをつくる。
Curl your toes.
Arquee sus dedos.



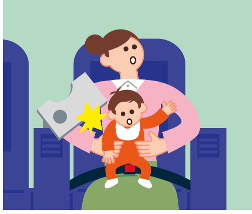
6 足の指でじゃんけんのパーをつくる。
Point your toes.
Extienda sus dedos.

幼児連れのお客様へ　For Passengers with Small Children

座席列の酸素マスクには個数制限があるため、複数の幼児は同じ座席列にご着席いただけません（座席を確保する場合を除く）。機内では座席の移動はお控えください。また、機内には飛行機特有の設備がございます。「ひじ掛け」や「収納式テーブル」などにお子様の指をはさまないようお気をつけください。

Due to the number of oxygen masks per seat row, more than one small child may not be seated in the same row (excluding seat reservation). Please refrain from changing your seats. Also, there is aircraft-specific equipment on board the plane. Please be careful not to let your children catch their fingers in places such as the armrest or retractable table.

ひじ掛け
Armrest



収納式テーブル
Table

座席ベルトの金具
Seatbelt Buckle

化粧室の扉・ゴミ箱のふた
Lavatory Door Trash Box Lid

その他のお願い　Other requests

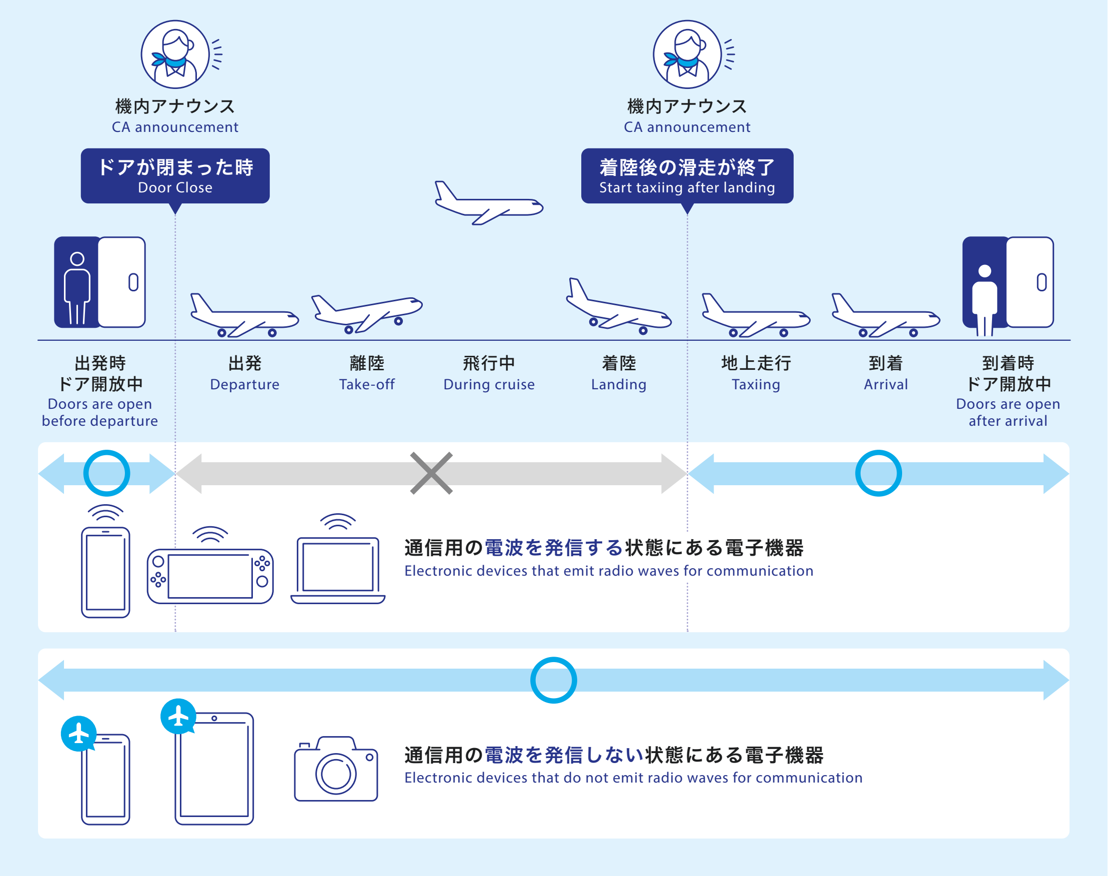
無断で他のお客様や社員を撮影・録音する行為は、周囲のお客様のご迷惑や安全・業務の妨げとなる場合がありますのでご遠慮ください。

ANA Group requests all passengers to refrain from photographing, shooting or recording other passengers and staff/crew without their consent, as it may cause inconvenience to other passengers or may interfere with safety/duties.

機内での電子機器の使用制限について
Restrictions on Use of Electronic Devices on Board

国土交通省が告示で「航空機の運航の安全に支障を及ぼすおそれのあるもの」について、以下のとおり定めています。出発時「飛行機のドアが閉まった時」から「着陸後の滑走が終了する時」まで、下記の電子機器の使用が制限されています。

The devices listed below have been stipulated by Japan's Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism (MLIT) as having the potential to affect the safety of flight operations as follows.
From when the doors are closed for departure until the aircraft starts taxiing after landing, use of electronic devices listed in below is restricted.



作動時に通信用の電波を発信する状態にある以下の電子機器はご使用になれません。（出力100ミリワット以下のものを除く）
機内モード等の電波を発信しない状態（設定）にするか、電源をお切りください。

（注）客室乗務員がアナウンスにてお知らせいたします。

航空機外の設備と無線通信を行う状態にある携帯電話（スマートフォン含む）、パーソナルコンピューター、携帯情報端末、電子ゲーム機、携帯型データ通信端末、トランシーバー、無線操縦玩具、ワイヤレスマイク

（注）機器同士のBluetooth接続（ワイヤレスヘッドホン、医療機器等）やWi-Fi接続（電子ゲーム機等）は常時ご使用になれます。

Electronic devices that emit radio waves, as follows, cannot be used. (This excludes any of the devices listed below that have an output power of 100 mW or less.)
Please set such devices to not emit radio waves or turn them off.

(Note) Cabin attendants will be making an announcement.

Cell phones (including Smartphones), Personal computers, Personal digital assistants, Electronic games and Mobile routers that communicate by radio waves to facilities outside the aircraft,Transceivers, Radio-controlled toys, Wireless microphones

(Note) Bluetooth connection between devices (such as wireless headphones and medical equipments) and Wi-Fi connection (for electronic games) can be used at any time.

作動時に通信用の電波を発信しない状態*にある電子機器については、
すべての飛行機において基本的に常時ご使用になれます。

携帯電話（スマートフォン含む）、パーソナルコンピューター、医療機器、DVDプレーヤー、デジタルカメラ、電子機器等

*通信用の電波を発信しない状態（設定）とは、電源をON（入）にしていても通話やメールの送受信、インターネット機能がOFF（切）になっている状態を指します。

Electronic devices that do not emit radio waves for communication* can generally be used at any time.

Examples: Cell phones (including Smartphones), Per-sonal computers, Medical equipments,DVD players, Digital cameras, e-book readers, etc.

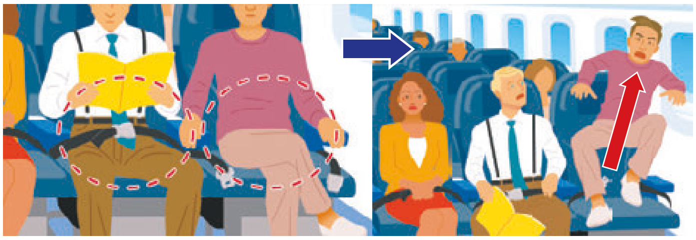
*Means the sending/receiving of phones/mails and the internet function is set to OFF even when the power is turned ON. Cell phones functions should be set to "flight", "self", "radio wave off", "offline" or "personal" modes (names differ according to company).

- 携帯電話での通話は周囲のお客様のご迷惑になりますのでお控えください。
- 機長が安全運航に支障があると判断した場合、使用可能な時期であってもご使用をお控えいただく場合がございます。ご了承ください。
- 右ページ記載の出力100ミリワット以下の電子機器であっても、その電子機器の使用により他のお客様に不快感を与えたり、迷惑または危険を及ぼしたりするおそれがある場合はご使用をお控えいただきます。
- 記載のある電子機器以外でも別途当社の定めにより使用を制限している機器がありますので、電子機器の使用状況について客室乗務員が声をおかけする場合がございます。またペースメーカー等、医療機器をご使用のお客様が近くにいらっしゃる場合、電子機器のご使用をお控えいただくこともありますのでご協力をお願いいたします。
- 出発時の非常用設備に関するご案内（VTR上映／客室乗務員のデモンストレーション）にご注目ください。また安全に関する客室乗務員からのご案内にご注意ください。
- 緊急時脱出の妨げとなるような電子機器類は、前の座席の下または座席の上の物入れにご収納ください。また、電子機器が座席の間に挟まって破損する場合がありますので、保管にはご注意ください。
- 携帯電話（スマートフォン含む）、電子ゲーム、DVDプレーヤーなどをご使用の際は、周りのお客様へのご配慮をお願いいたします。

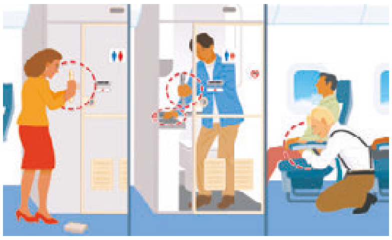
- Please be considerate of other passengers and refrain from making phone calls.
- The use of electronic devices may still be prohibited at any time for safety reasons if the pilot determines that their usage will interfere with flight operations. Your kind understanding will be appreciated.
- Even if your electronic devices listed on the page to the right and has an output power of 100 mW or less, you may beasked to refrain from using it if there is a risk that it will cause discomfortor inconvenience to or endanger other passengers.
- ANA may restrict the use of electronic devices other than those listed and cabin attendants may ask for your cooperation. If passengers using medical equipment such as pacemakers are seated nearby, you may be asked to refrain from using electronic devices.
- Please be sure to check the safety information provided by the cabin attendants or the safety video. Also, please pay attention to other safety-related instructions by the cabin attendants.
- Please store your electronic devices under the seat in front of you or in the overhead compartment so that they will not obstruct evacuation in the event of an emergency. Please also take care not to damage your electronic devices by storing them (and getting them stuck) between the seats.
- Please use your cell phones, electronic games and DVD players, etc., with consideration for other passengers on board.

飛行中の揺れに備えて　Prepare for in-flight turbulence

飛行中は予測できない突然な揺れに遭遇することがあります。　During the flight, we may experience unexpected turbulence.



お座りの間は、
常にシートベルトを腰の低い位置で緩みのないようお締めください。
Please keep your seat belt fastened tight and low whenever you are seated.



揺れを感じた場合には、
すぐに手の届く場所におつかまりください。
In the event of sudden turbulence, hold on to something immediately.

機内の安全を阻害する行為について　Unruly Behaviors on Board　Comportamientos Indisciplinados a Bordo

航空機の安全を害する行為のほか、機内の人や財産に危害を及ぼす行為、機内の秩序を乱す行為、機内の規律に違反する行為は「航空法第73条の3」で禁じられています。特に国土交通省が定めた以下の行為については、機長の命令に背き行為を中止しなかった場合、50万円以下の罰金が科せられます。安全運航のためにご協力をお願いいたします。

- 乗降口または非常口の扉の開閉装置を操作すること
- 化粧室で喫煙すること（喫煙には、電子タバコや加熱式タバコ等、蒸気を発生させるものも含む）
- 乗務員の職務を妨害し、安全の保持等に支障を及ぼすおそれがある行為をすること
- 告示により禁止された電子機器を使用すること
- 指示に従わず座席ベルトを着用しないこと
- 離着陸時において、座席の背、テーブル、フットレスト（レッグレスト）を所定の位置に戻さないこと
- 非常脱出の妨げになる場所へ手荷物を放置すること
- 告示により定められた消火器、非常用警報装置、救命胴衣等を操作または移動すること

Acts jeopardizing the safety of the aircraft, harming the passengers or their properties on board, disrupting the order in the cabin, or disturbing the discipline in the cabin are prohibited by the “Civil Aeronautics Law of Japan, Article 73-3”. For the following specific behaviors stipulated by the MLIT, if you do not stop such acts despite the Captain's order, you will be subject to a fine up to 500,000 JPY. We ask for your cooperation for a safe flight.

- Operating the handle or other mechanisms of a cabin door or an emergency exit
- Smoking in the lavatory. This includes the use of smoking devices that generate vaper.
- Interfering with crew duties, which may hinder the safety of the aircraft
- Using electronic devices prohibited by the MLIT ministerial notice
- Not following the instruction to fasten the seat belt
- Not returning the seat back, table, or footrest (legrest) to its original position during takeoff or landing
- Leaving baggage in a place hindering the emergency evacuation
- Using, operating, or moving of fire extinguishers, evacuation signal system, life vests, etc. stipulated in the MLIT ministerial notice

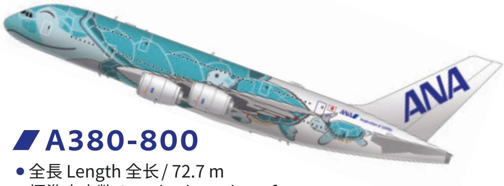
Las acciones que pongan en peligro la seguridad de la aeronave, inflijan daño a los pasajeros o a sus propiedades a bordo, alteren o perturben el orden en la cabina, o perturben la disciplina en la cabina, están prohibidas según el “Artículo 73-3 de la Ley de Aeronáutica Civil de Japón”. En el caso específico de los siguientes comportamientos estipulados por el MLIT, si usted no se detiene a pesar de recibir la orden del capitán, estará sujeto a una multa de hasta 500,000 yenes. Le pedimos su cooperación para un vuelo seguro.

- Manipular la manija u otros mecanismos de una puerta de la cabina o de una salida de emergencia
- Fumar en los baños (incluyendo también los dispositivos para fumar y los productos que generan vapor)
- Interferir con las tareas de la tripulación, lo cual podría comprometer la seguridad de la aeronave
- Utilizar dispositivos electrónicos prohibidos por la notificación ministerial del MLIT
- No seguir la instrucción de abrochar el cinturón de seguridad
- No regresar el respaldo del asiento, la mesa o el reposapiés a su posición original durante el despegue o aterrizaje
- Dejar su equipaje en un lugar que dificultaría la evacuación de emergencia
- Utilizar, manipular o mover de lugar los extintores, el sistema de señales de evacuación, los chalecos salvavidas, etc., estipulados en la notificación ministerial del MLIT

ANAグループ航空機のご案内

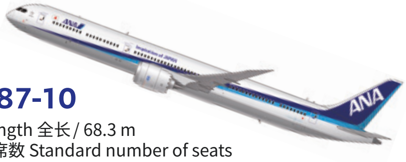
ANA 航空集团航班客机指南

ANA GROUP FLEET INFORMATION



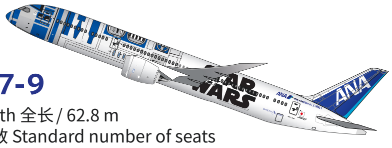
A380-800
- 全長 Length 全长 / 72.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / INT:520

B777-300
- 全長 Length 全长 / 73.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 514 (-300 ER: 212)



B787-10
- 全長 Length 全长 / 68.3 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 429 (INT:294)

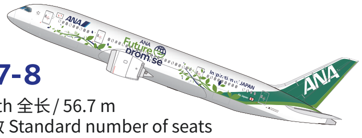
B777-200
- 全長 Length 全长 / 63.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 392; 405



B787-9
- 全長 Length 全长 / 62.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 /375; 395 (INT: 215; 246)

B777F / B767-300F·300BCF
- 貨物専用機 freighter 货运专机
- 全長 Length 全长 / 63.7 m (54.9m)

B767-300
- 全長 Length 全长 / 54.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 270 (INT: 202)



B787-8
- 全長 Length 全长 / 56.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 335 (INT: 184; 240)

AIRBUS A321
- 全長 Length 全长 / 44.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 194

AIRBUS A320
- 全長 Length 全长 / 37.6 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / INT:146

B737-800
- 全長 Length 全长 / 39.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 166

BOMBARDIER DHC-8-400
- 全長 Length 全长 / 32.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 74

国内線 シートマップ

国際線 シートマップ

ANAの航空機とシートマップを機種別にご覧いただけます。

空港ガイド 国内線

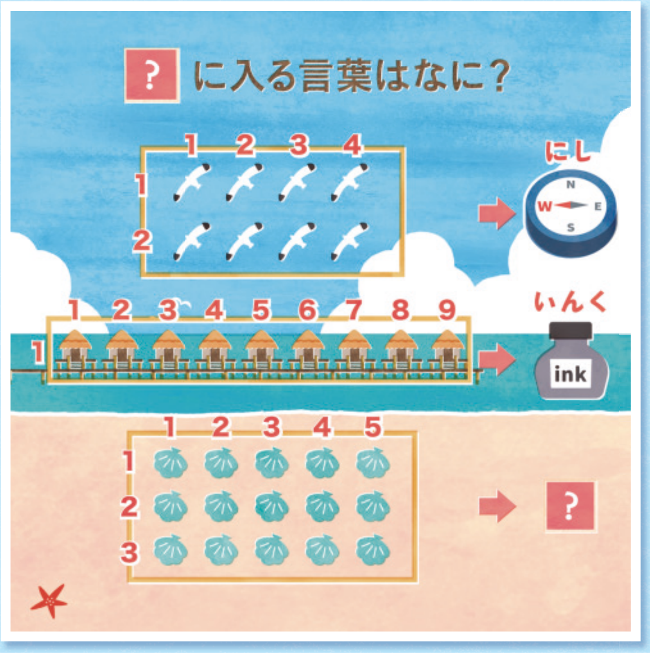
空港ガイド 国際線

就航都市に関する空港情報や基本情報をご案内いたします。

謎解きde世界一周 解答ページ

まだ問題を解いていない人は、p.12、13を先にご覧ください。

1問目 答え サンゴ



解説 それぞれのイラストの数を、九九で表すことがポイント。カモメは2×4。九九で言うと「にし（がはち）」だ。コテージは1×9で、「いんく（がく）」となるね。同じように考えれば、貝殻は「さんご（じゅうご）」となる。正解は「サンゴ」だ。

豆知識

モルディブの国土は「環礁（かんしょう）」と呼ばれる、海面にリング状に浮かぶ珊瑚礁（さんごしょう）がもとになってできているんだ。全部で1192の島からなっていて、そのうち人が暮らしているのはおよそ200。ちなみにひとつの島がひとつのホテルとなっているリゾートアイランドも多く、ホテル選びがそのまま島選びになることもあるんだって。

2問目 答え ツナ

解説 写真を右に90度回転させてから、ガラスを反対側から覗くと、上から順に「ハル、②①、アキ、フユ」と書かれていることがわかる。数字の部分に入るのはもちろん「ナツ」だから、数字の順に読んで正解は「ツナ」だ。

豆知識

モルディブ料理では、マグロやカツオといった海の魚を使うことが多いんだ。そしてよく食べられている料理はなんとカレー。インドのすぐそばにある国だから、と言われれば理解はできるけど、少し不思議な感じだよね。

国内線機内販売はオンラインへ!
ANA STORE @SKY ご利用ガイド
ANA STORE@SKY User Guide

機内販売『ANA STORE@SKY』3つのメリット Benefits of ANA STORE@SKY

＼MERIT／ 1 マイルが使える! 貯まる! Use your miles! Earn miles!

＼MERIT／ 2 ANAカード決済で10%OFF! 10% off with ANA Card payment

＼MERIT／ 3 降機後2日間*1 お買い物が可能 Shop up to 2 days*1 after disembarking

機内でのアクセス方法 How to access ANA STORE@SKY on board your flight

使い方は簡単。ANA機内専用Wi-Fiへアクセスし、専用サイトを開くとお買い物が楽しめます。
事前にANAアプリのダウンロードがおすすめです*2。Recommend downloading the official ANA mobile app before boarding*2.

ANA WiFi Service

機内Wi-Fiにアクセスするために…

1 「機内モード」をON　ON

2 「Wi-Fi」をON　ON

3 ANA-WiFi-Service ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択

4 「WiFi 国内」をタップ
Tap on "WiFi DOM"

5 接続ボタンをタップ
Tap on the Connect button

6 Wi-Fi ポータルサイト「ANA STORE@SKY」をタップ
Tap on ANA STORE@SKY on the Wi-Fi portal site

ブラウザからご利用の場合
Accessing from a browser

「Wi-Fi (無線LAN)」をオンにし、ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択し、接続。ブラウザを開くと自動的にANA Wi-Fi Serviceポータルサイトが表示されます。
Turn on your Wi-Fi (wireless LAN) and select the wireless network (SSID) "ANA-WiFi-Service" to connect. Open your browser and the ANA Wi-Fi Service portal site will open automatically.

※ 表示されない場合には、URL欄にwww.ana-inflight-wifi.comを入力するか、上記二次元コードを読み込み、アクセスしてください。左記URL、上記二次元コードは、機内Wi-Fiに接続した状態でないと当該ページへはアクセスできません。

※ If the site does not open, enter www.ana-inflight-wifi.com in the URL field or scan the 2D code above to access the site. The webpage cannot be accessed from the left URL or the 2D code above unless your device is connected to in-flight Wi-Fi.

降機後2日間、地上でのお買い物を可能にするには… To shop on land up to 2 days after disembarking…

! サイトTOPページ上部にあるボタンから設定が必要です。
Requires setup by tapping on the upper button on the home page of the site.

2+ DAYS 降機後のご利用設定はこちらから ＞

最新情報はこちら▶

*1 機内で設定を行った場合。降機2日後の23：59まで。*1 If you completed the setup in-flight, you can shop until 11:59 p.m. of the second day after disembarking.
*2 搭乗前にANAアプリをダウンロード済みの場合、離陸の約5分後から着陸の約5分前までご利用いただけます。*2 The ANA app, if downloaded before boarding, can be used from about 5 minutes after takeoff until about 5 minutes before landing.
※ お届けは日本国内のみとさせていただきます。一部商品を除き別途送料がかかります。※ Delivery is only available within Japan. Some products have free delivery.
※ 機内でつながらなかった場合や、DHC8-Q400など一部の機内Wi-Fiインターネットサービスをご利用いただけない機材にご搭乗の場合は下記お客様サポートデスクまでお問い合わせください。お電話でのご注文は承っておりませんのでご了承ください。
※ 掲載商品の在庫数には限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。また、販売・お届け時期については記載のものから変更になる場合がございます。
※ 国際線機内販売とは商品ラインアップが異なります。

お問い合わせ先（A-styleお客様サポートデスク）：0120-257-150
受付時間：月～金 9:00～18:00　土･日･祝･12/30～12/31 9:00～17:00（年始1/1～1/3 休）　※ 左記営業時間は日本時間となります。

※ このサービスは無線LAN技術を使用しています。そのため公衆アクセスが可能な他の無線LANスポットの仕様と同様に、本サービスのアクセスには通信傍受や不正アクセスの可能性があります。本サービスの利用に際しては、お客様の責任において利用端末のファイアウォール、ウイルス対策ソフト等のセキュリティ対策を講じることを、強くお勧めします。
※ 画像はすべてイメージです。

今号の Must Buy Items!

ここでしか買えないANAオリジナルグッズ

詳細はこちら！

ANA

整備士が使用しているY-350ツールボックスと小物の収納に便利なT-190ツールボックス

身の回りのものの収納にも便利

レトロモチーフ
ステッカーが
セットに

ANAオリジナル
ロゴ入りツールボックス(Y-350)＆
レトロモチーフ ステッカー5枚セット
¥4,980（税込）

ANAオリジナル
ロゴ入りツールボックス(T-190)＆
レトロモチーフ ステッカー5枚セット
¥4,200（税込）

ANTEPRIMA

日常にエレガンスを。ANAオリジナルの飛行機チャーム付き

ANAオリジナル
アンテプリマ
三つ折り財布
¥14,000（税込）

バッグなどに下げられるショートストラップ

首から下げられるロングストラップ付

ID ケース裏面

ANAオリジナル
アンテプリマ
IDケース
¥9,000（税込）

国際線 機内販売は パーソナルモニター から

機内販売ご利用ガイド＆商品ラインアップ

International Route In-Flight Shopping User Guide & Product Lineup

空の上の免税店！　国際線『ANA SKY SHOP』3つのメリット

A duty-free shop in the sky! Three merits of ANA SKY SHOP for international routes

MERIT 1
免税価格で買える
Shopping at duty-free prices

MERIT 2
ご購入で**マイルが貯まる**
Get miles for your purchases

MERIT 3
ANAカード決済で**10%オフ**
10% off with an ANA Card payment

商品の詳細については、パーソナルモニターまたはANAアプリ内のデジタルブックをご覧ください。
Product details can be viewed on the personal monitor and the digital book available on the ANA app.

注文方法 How to order

ご注文は パーソナルモニター から！

Orders are accepted from **personal monitors**!

1 パーソナルモニターで「スカイショップ」または「ショッピング」をお選びください。

Please select "SKY SHOP" or "Shopping" on your personal monitor.

※ A320機、A380機、その他システム不具合時は、パーソナルモニターからのご注文ができません。ご注文の際はCA（客室乗務員）にお声がけください。

※ Orders cannot be placed from personal monitors on the A320/A380 aircraft and during system malfunction. Please ask a cabin attendant to place an order.

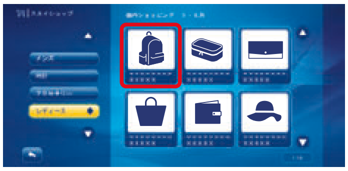
※ 画像はイメージです。 ※ Example only.

2 パーソナルモニターのタッチパネルから、ご希望の商品をお選びいただき、決まりましたらご注文にお進みください。

Use the personal monitor touch panel to select your desired product(s). Once you are done, proceed to the order process.

※機種によって、画面に表示されている内容が異なります。

※ The content displayed on the screen may vary depending on the aircraft.



3 商品はCA（客室乗務員）がお座席までお持ちいたします*1。商品の代金をお支払いいただき*2、商品をお受け取りください。

A cabin attendant will bring the product(s) to your seat*1. Please pay for the product(s)*2 and collect them.

*1 お食事サービス中のご注文は、サービス終了後にお持ちいたします。

*1 Product(s) ordered during the meal service will be brought to you after the service.

*2 お支払いは、クレジットカード、ANAギフトカード／ANA旅行券／ANA「ダイヤモンドサービス」機内･空港お買い物クーポンのみご利用いただけます。現金、デビットカード、プリペイドカード、ANA発行のデジタルクーポン、キャッシュレス／バーコード決済でのお支払いはできません。（ANAマイレージクラブ Financial Pass Visaデビットカード、ANAマイレージクラブ／Sony Bank WALLET、ANAプリペイドカード含む）また、署名ならびに署名欄のないクレジットカードはご利用いただけません。

*2 Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems. (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card).Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card). Credit cards without a signature or a signature field are not accepted.

Spring has Come!

Go out with exciting new items

带着令人兴奋的新产品出游

春のお出かけは、心が躍るアイテムと!

ANA SKY SHOP
国際線 巻頭特集

ANA SKY SHOP
International Route
Special feature

A popular Akoya pearl with resplendent coloring

绚烂多彩的人气Akoya珍珠

華やかに彩る人気のあこや真珠

ERIS VELINA
AKOYA PEARL PENDANT NECKLACE

艾丽斯薇琳娜
Akoya 珍珠吊坠项链

エリスヴェリーナ
アコヤパール ペンダントネックレス

¥49,000

Mini-size bag to keep things light

迷你尺寸，轻便出行

ミニサイズのバッグで軽やかに

LONGCHAMP
LE PLIAGE® XTRA HANDBAG XS

LONGCHAMP
LE PLIAGE® XTRA手提包 XS

ロンシャン
ル プリアージュ® エクストラ トップハンドルバッグ XS **¥71,000**

Let this spring color transform your mood

春天色彩，焕新心情

春カラーで気分一新

EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI COMPACT WALLET

EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI 小巧钱包

エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ コンパクトウォレット

¥23,000

2025年 3-4月 国際線 商品ラインアップ

Mar. - Apr. 2025 International Route Product Lineup

※ 国内線 機内販売の『ANA STORE@SKY』の商品ラインアップとは異なります。　※ The product lineup is different from that of ANA STORE@SKY in-flight shopping for domestic routes.

商品番号横のマーク◆★について
About the ◆★ symbols next to the product No.

◆課税済みのため、免税品としての申告対象外です。日本入国の際は課税済み商品とお申し出ください。

This product has already been taxed, so it is not subject to declaration as a duty-free item. Upon entering Japan, please treat it as a previously taxed product.

★100mLを超えるため、乗り継ぎがある場合、乗り継ぎ便の機内へ持ち込むことはできません。

This product exceeds 100 ml, so it cannot be carried on board a connecting flight if making a transfer.

No. SL000 ◆★
ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

機内でご注文いただける商品について
Products available for order on board

羽田・成田路線の機内では、すべての商品をご注文いただけます。

Customers on Haneda and Narita flights can order all products.

関西路線の機内では、背景が赤い商品をご注文いただけます。

Customers on Kansai flights can order products with a red background.

No. SL000
ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

※ プリオーダーサービスをご利用いただくと、すべての商品を予約注文いただけます。（一部サービス対象外路線・便がございます。）

※ When using our Pre-Order Service, you can order all products in advance. (Some routes and flights are ineligible for the service.)

2024年5月1日よりすべてのたばこ商品はプリオーダーサービスでのみの販売となりました。詳細はプリオーダーサイトにてご確認ください。

Beginning May 1, 2024, all tobacco products are sold only through the Pre-Order Service.Please see the Pre-Order Service website for details.

20歳未満の方の飲酒・喫煙は法律で禁止されているため、20歳未満の方の酒類・たばこの予約・購入はお断りします。

※ 20歳未満の方が予約された場合、購入者が20歳以上であっても販売をお断りします。年齢確認をさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

Alcohol consumption and smoking by persons under 20 years of age are prohibited by law. We will refuse the reservation and sale of alcoholic beverages and tobacco products to persons under 20 years of age.

※ If an order is placed by a person under 20 years of age, the sale will be refused even if the purchaser is 20 years of age or older. Please note that we may ask for age verification.

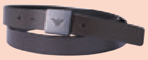
ショール & ストール Shawls & Stoles

No.SL001
エトロ
ペイズリー ショール
ピンク
ETRO
PAISLEY SHAWL PINK
¥68,000

バッグ & 革小物 Bags & Leather Accessories

No.SL806
エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ
コンパクトウォレット
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI
COMPACT WALLET
¥23,000

No.SL805
エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ ベルト
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI BELT
¥27,000



No.SL807
エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ
キーリング
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI
KEYRING
¥18,000

No.SL004
ロンシャン
ル プリアージュ® エクストラ
トップハンドルバッグ XS
LONGCHAMP
LE PLIAGE® XTRA
HANDBAG XS
¥71,000

No.SL821
トゥミ
フォルダブル・バックパック
（ネイビー）
TUMI
FOLDABLE BACKPACK
（NAVY）
¥19,000

No.SL007
トゥミ
ANAオリジナル
TUMI ALPHA
コンパクト・スリング
TUMI
ANA ORIGINAL
TUMI ALPHA
COMPACT SLING
¥45,000

No.SL822
トゥミ
ジャスト・イン・ケース・トート
TUMI
JUST IN CASE® TOTE
¥21,000

No.SL808 ◆
ファミリア
ANAオリジナル
トートバッグ
familiar
ANA ORIGINAL
TOTE BAG
¥14,000

時計 Watches

No.SL101 ◆
アニエスベー
マルチェロ
ソーラー腕時計
agnès b.
MARCELLO
SOLAR WATCH
¥31,000

No.SL003 ◆
カシオ
G-SHOCK
GM-110VB-1AJR
CASIO
G-SHOCK
GM-110VB-1AJR
¥42,000

アクセサリー Accessories

No.SL002 ◆
エリスヴェリーナ
アコヤパール
ペンダント
ネックレス
ERIS VELINA
AKOYA PEARL
PENDANT NECKLACE
¥49,000

No.SL203 ◆
ソーイ
特別仕様
インフィニティ
ネックレス
SOWI
SPECIALLY DESIGNED
INFINITY NECKLACE
¥39,000

No.SL006 ◆
オッコ真珠
南洋真珠
ダイヤモンド
ペンダント
（ハニカム）
OKKO PEARL
SOUTH SEA GOLDEN PEARL
DIAMOND PENDANT
（HONEYCOMB）
¥42,000

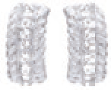
No.SL008 ◆
ヴァンドーム青山
ANAオリジナル
ピンクトルマリン
ネックレス
VENDOME AOYAMA
ANA ORIGINAL
PINK TOURMALINE
NECKLACE
¥50,000

No.SL005 ◆
ミワ
K18ダイヤモンドネックレス
MIWA
K18 DIAMOND NECKLACE
¥96,000

No.SL201 ◆
アレクサンドル ドゥ パリ
ヴァンドームクリップ・
ボールピンセット
ALEXANDRE DE PARIS
VENDOME CLIP & BALL PIN SET
¥26,000

No.SL204
スワロフスキー
ブレスレット
SWAROVSKI BRACELET
¥18,000

アクセサリー Accessories

No.SL202 ◆
グロッセ
フリンジピアス
GROSSÉ
FRINGE PIERCED EARRINGS
¥17,000


化粧品 Cosmetics

No.SL415 ◆
コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアセラム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR SERUM
TIME RELEASED
MULTILAMELLAR
LIPOSOMES
¥18,000

No.SL414 ◆
コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアアイセラム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR EYE SERUM
¥7,500

No.SL413 ◆
コスメデコルテ
リポソーム アドバンスト
リペアクリーム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR CREAM
¥10,000

No.SL408 ◆
クレ・ド・ポー ボーテ
ヴォワール
コレクチュール n
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
CORRECTING CREAM VEIL
¥7,000

No.SL409 ◆
クレ・ド・ポー ボーテ
ル・セラム II
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
THE SERUM II
¥18,000

No.SL410 ◆
クレ・ド・ポー ボーテ
アルティメート デイリー
エマルションケア トラベルセット N
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
ULTIMATE DAILY
EMULSION CARE TRAVEL SET
¥13,000

No.SL441 ◆
SHISEIDO
アルティミューン
パワライジング
セラム 100mL
SHISEIDO ULTIMUNE
POWER INFUSING
SERUM 100ML
¥20,200

No.SL440 ◆★
SHISEIDO メン
ベーシックケア セット
SHISEIDO MEN
BASIC CARE SET
¥9,800

No.SL404 ◆★
アルビオン
アンフィネス パンプ マトリクス
ミルク キット
ALBION
INFINESSE
PUMP MATRIX
MILK KIT
¥15,500

No.SL427
ランコム
ジェニフィック
アルティメ セラム
100ml
LANCÔME
GÉNIFIQUE
ULTIMATE SERUM 100ML
¥23,500

No.SL426 ★
キールズ
クリーム UFC
KIEHL'S
ULTRA FACIAL CREAM
¥7,900

No.SL406
クラランス
ダブル セーラム ADC
CLARINS
DOUBLE SERUM
COMPLETE
AGE-DEFYING
CONCENTRATE
¥13,500

No.SL407
クラランス
フィックス
メイクアップ N
CLARINS
FIX' MAKE-UP
¥3,800

No.SL405
バイオエフェクト
セラム
BIOEFFECT
EGF SERUM
¥15,900

No.SL416
エリザベス アーデン
エイトアワー
リッププロテクタント
スティック トリオ
ELIZABETH ARDEN
EIGHT HOUR CREAM®
LIP PROTECTANT
STICK SPF 15 TRIO
¥4,900

No.SL429
ロクシタン
ベスト オブ プロヴァンス
ハンドクリーム コレクション
L'OCCITANE
BEST OF PROVENCE HAND CREAM
COLLECTION
¥7,300

No.SL431
ロクシタン
シア ハンドクリーム トリオ
L'OCCITANE
SHEA BUTTER
HAND CREAM
TRIO
¥7,300

No.SL430
ロクシタン
薬用 メディカル
アンチヘアロスセラム
L'OCCITANE
ANTI-HAIR LOSS
ADVANCED SCALP
TREATMENT
¥4,300

No.SL434
メルヴィータ
ビオオイル
アルガンオイル
MELVITA
ARGAN OIL
¥3,400

No.SL438 ◆
SENSAI
センサイ AS
マイクロ ムース
トリートメント s
SENSAI
SENSAI AS
MICRO MOUSSE
TREATMENT
¥18,000

No.SL439 ◆
SENSAI
ラッシュレングスナー
38℃ デュオ
SENSAI
LASH LENGTHENER
38℃ DUO
¥7,200

No.SL425 ◆
カネボウ
ヴェイル オブ
デイ デュオ
KANEBO
VEIL OF DAY DUO
¥9,000

No.SL418 ◆★
エスト
エスト ザ ローション
EST
EST THE LOTION
¥5,400

No.SL411 ◆
獺祭ビューティ
獺祭フェイシャルマスク
DASSAI BEAUTY
DASSAI FACIAL TREATMENT MASK
¥6,000

No.SL437 ◆
雪肌精みやび
雪肌精 MYV アクティライズ
ゴールデン
スリーピング マスク
SEKKISEI MIYABI
SEKKISEI MYV
ACTIRISE GOLDEN
SLEEPING MASK
¥4,500

No.SL442 ◆
SKIN1004
マダガスカル センテラ
エッセンス キット
SKIN1004
MADAGASCAR CENTELLA ESSENCE KIT
¥4,500

No.SL424 ◆
ジルスチュアート
ブリリアントジュエル
フェイス&ボディパウダー
JILL STUART
BRILLIANT JEWEL
FACE & BODY POWDER
¥4,900

No.SL423 ◆
ジルスチュアート
クリスタルブルーム
リップブーケ
セラム デュオ
JILL STUART
CRYSTAL BLOOM
LIP BOUQUET
SERUM DUO
¥6,000

No.SL422 ◆
ジルスチュアート
ハンドクリーム セレクション II
JILL STUART
HAND CREAM SELECTION I I
¥5,900

No.SL421 ◆
ジルスチュアート
リップブロッサム グロウ トリオ
JILL STUART LIP BLOSSOM GLOW TRIO
¥8,400

No.SL402 ◆
アディクション
ザ リップバーム
グロウティント デュオ
ADDICTION
ADDICTION TOKYO
THE LIP BALM
GLOW TINT DUO
¥6,000

No.SL401 ◆
アディクション
ザ アイシャドウパレット +
ADDICTION
ADDICTION TOKYO
THE EYESHADOW
PALETTE +
¥5,600

No.SL419
ジバンシイ
ル・ヌフ・ジバンシイ No.12
GIVENCHY
LE 9 DE GIVENCHY No.12
¥6,400

No.SL420
ジバンシイ
スキン PFCT コンパクト
クリーム N
GIVENCHY
SKIN PERFECTO
COMPACT CREAM
SPF 30 PA++
¥7,400

No.SL432 ◆
ルナソル
アイカラーレーション
スペシャルエディション EX02
LUNASOL
EYE COLORATION SPECIAL EDITION EX02
¥9,000

化粧品 Cosmetics

No.SL443 ◆
スック
ザ ファンデーション
110 デュオ
SUQQU
THE FOUNDATION 110 DUO
¥23,400

No.SL436 ◆
ポール & ジョー
モイスチュアライジング
プライマー デュオ
PAUL & JOE
MOISTURIZING
PRIMER DUO
¥6,000

No.SL417 ◆
エレガンス
ラ プードル オートニュアンス Ⅰ
ELÉGANCE
LA POUDRE HAUTE NUANCE Ⅰ
¥10,000
3月販売価格
March price
※ お一人様 1点まで
※ Up to 1 per customer

No.SL417 ◆
エレガンス
ラ プードル オートニュアンス Ⅰ
ELÉGANCE
LA POUDRE HAUTE NUANCE Ⅰ
¥12,000
4月販売価格
April price
※ お一人様 1点まで
※ Up to 1 per customer

No.SL412 ◆
コスメデコルテ
ルース パウダー
DECORTÉ
LOOSE POWDER
¥5,500

No.SL435 ◆
NARS
ライトリフレクティング
セッティングパウダー
プレスト N
NARS
LIGHT REFLECTING™
SETTING POWDER – PRESSED
¥5,300

No.SL301 ◆
レルボラリオ
トラ イ チリエージ パフューム
L'ERBOLARIO TRA I CILIEGI PERFUME
¥7,600

No.SL433 ◆
マッコイ
プレミアムセット
MCCOY
PREMIUM SET
¥4,300

No.SL403 ◆
アクニー
ヘアケアトラベルセット
AKNIR HAIR CARE TRAVEL SET
¥3,600

雑貨 Miscellaneous

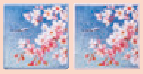
No.SL811 ◆
白鳳堂
夜桜～YOZAKURA～
化粧筆5本セット
HAKUHODO
SAKURA MAKEUP
BRUSH SET OF 5
¥23,300

No.SL818 ◆
リファ
リファビューテック
ドライヤースマート
ダブル
ReFa BEAUTECH
DRYER SMART W
¥36,400

No.SL819 ◆
リファ
リファハートコーム アイラ
ReFa HEART COMB Aira
¥2,700

No.SL823 ◆
ヤーマン
トウキョウ ジャパン
ヘアボリューマー
YA-MAN TOKYO JAPAN
HAIR VOLUMER
¥16,000

No.SL824 ◆
ヤーマン トウキョウ ジャパン
リフトロジー
YA-MAN TOKYO JAPAN
LIFTLOGY
¥36,000

No.SL809
フェイラー
ANAオリジナル
タオルセット桜
FEILER
ANA ORIGINAL TOWEL SET SAKURA
¥5,400


No.SL813 ◆
ANA
HONU
マスコットセット
ANA
HONU
MASCOT SET
¥4,800

No.SL820 ◆
ANA
ANAオリジナル 四季彩 桜舞
富士山ロックグラス
ANA
ANA ORIGINAL
SAKURAMAI
FUJISAN
ROCKS GLASS
¥9,800

No.SL802 ◆
加波次吉漆器店
<ANAオリジナル>
輪島うるし箸
Kaba Jikichi Wajima Nuri
<ANA ORIGINAL>
WAJIMA LACQUERED
CHOPSTICKS
¥9,500

No.SL815 ◆
ANA
<ANAオリジナル>
お花見ベアマスコット
ANA
<ANA ORIGINAL>
OHANAMI BEAR MASCOTS
¥5,000

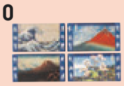
No.SL817 ◆
ポケモン
ANA B787-9
PIKACHU JET NH
Pokémon
ANA B787-9
PIKACHU JET NH
¥8,800

©Pokémon/
Nintendo/
CR/GF

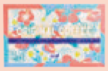
No.SL816 ◆
ポケモン
ANA B777-300
EEVEE JET NH
Pokémon
ANA B777-300
EEVEE JET NH
¥8,800

©Pokémon/
Nintendo/
CR/GF

食品 Foods

No.SL812 ◆
ISHIYA
チョコレートタブレット アソート
8個入 北斎 冨嶽三十六景
ISHIYA
CHOCOLATE TABLET ASSORTMENT
8 PIECES: HOKUSAI'S
THIRTY-SIX VIEWS OF MT. FUJI
¥4,000


No.SL810 ◆
京都ヴェネト
グラッ茶 18枚×2個セット
KYOTO VENETO
GRA-CHA
18 PIECES ×
2 BOX SET
¥3,900

No.SL814 ◆
鈴木コーヒー
<ANAオリジナル>
ドリップバッグコーヒー
ハワイコナ30%ブレンド
SUZUKI COFFEE <ANA ORIGINAL>
DRIP BAG COFFEE HAWAIIAN KONA
30% BLEND
¥5,000


酒 Liquor

No.SL603 ◆★
木内酒造
<ANAオリジナル>
日の丸ウイスキー
ジャパニーズクラシック
SAKURA CASK
FINISH
KIUCHISYUZO
<ANA ORIGINAL>
HINOMARU WHISKY
SAKURA CASK FINISH
¥10,000

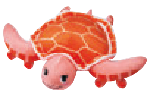
No.SL601 ◆★
佐多宗二商店
本格焼酎『刀』
（ANAオリジナル
パッケージ）
SATA SOUJI-SHOUTEN
HONKAKU SHOCHU
"KATANA"
（ANA ORIGINAL
PACKAGE）
¥5,500

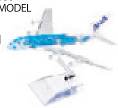
No.SL602 ◆★
サントリー
ジャパニーズクラフトジン
ROKU〈六〉700ml瓶
ギフトパッケージ
SUNTORY
JAPANESE
CRAFT GIN
ROKU
700ml BOTTLE
GIFT BOX
¥4,000

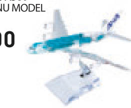
A380型機のみ販売商品 Sold on A380

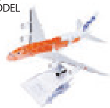
No.H801 ◆
ANA
HONU ぬいぐるみ（ラニ）
ANA
HONU SOFT TOY（LANI）
¥3,300

No.H803 ◆
ANA
HONU ぬいぐるみ（カイ）
ANA
HONU SOFT TOY（KAI）
¥3,300

No.H804 ◆
ANA
HONU ぬいぐるみ（ラー）
ANA
HONU SOFT TOY（LA）
¥3,300


No.901 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル
（1号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL
（UNIT 1）
¥4,500


No.902 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル
（2号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL
（UNIT 2）
¥4,500


No.903 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル
（3号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL
（UNIT 3）
¥4,500


No.904 ◆
ファイヤーキング
スタッキングマグ
ANA HONU（ラニ）
FIRE-KING STACKING MUG
ANA HONU（LANI）
¥5,400

No.905 ◆
ANA
<ANAオリジナル>
HONUレジャーシートバッグ
ANA〈ANA ORIGINAL〉
HONU
LEISURE SHEET BAG
¥4,000

→目次に戻る

事前に予約＆機内で受け取り！

便利なプリオーダーサービス

The convenient Pre-Order Service has many merits!

＼詳細はこちら！／

プリオーダーサービスって？

What is Pre-Order Service?

航空券をご予約・ご購入後、機内販売商品を事前に予約注文できる便利なサービスです。日本時間のご搭乗3日前までご予約*1が可能です。

The Pre-Order Service is a convenient service. After reserving and purchasing your flight ticket,pre-order items sold on board before your flight.Items may be pre-ordered up to 3 days before the date of departure Japan Standard Time*1.

*1 日本時間のご搭乗の前月22日〜3日前（日本時間午後11時59分お申し込み完了分まで）。一部の海外発便では申し込み締め切りが一日早くなる場合がございます。

*1 From the 22nd of the previous month to 3 days before the date of departure JST(for orders placed by 11:59 p.m. JST). In some cases, the application deadline may be one day sooner for some flights departing from overseas.

MERIT 1
『ANA SKY SHOP』には掲載していない商品が満載!
It has many items not listed in ANA SKY SHOP!

MERIT 2
欲しい商品や人気商品をお取り置きできるので安心*2
You can have your desired item or a popular item set aside*2.

プリオーダーサービス ご利用方法

Pre-Order Service How to order

1 プリオーダーサービス画面へアクセス

ANAアプリから

❶ANAアプリTOP画面より、事前予約ご希望のフライトをタップ。「ご搭乗のガイド」を開く。

From the ANA app's home screen, tap on the flight you wish to pre-order for. “Boarding Guide” will open.

❷「ご搭乗のガイド」下部「予約詳細・各種変更」をタップ。その後、画面に従って商品の予約を進める。

Tap on “Reservation Details and Changes” at the bottom of “Boarding Guide.” Follow the instructions on the screen to pre-order products.

※画像はANAアプリ画面イメージです。

※The images are illustrations of ANA app screens.

ANA WEBサイトから

①ANA WEBサイトより予約情報を入力し、予約確認画面を開く。

Enter your reservation information on the ANA website to open the reservation confirmation page.

②予約確認画面のサービスメニューより「機内免税品プリオーダーサービス」の「申し込む」をタップ。

From the service menu on the reservation confirmation page, tap on “Order” under “In-Flight Duty-Free Pre-Order Service.”

③フライト一覧のご希望のフライトから、その後、画面に従って商品の予約を進める。

Select the relevant flight from the list of flights, and follow the instructions on the page to pre-order products.

2 申し込み完了後、登録したメールアドレス宛に「受付完了」メールが届き、その後「お取り置き結果のご案内」メールにてお取り置き可否のお知らせ*2が届く。

After placing your order, an “Order Received” e-mail will be sent to your registered e-mail address, followed by “Your Order Status” e-mail to notify whether the item can be set aside*2.

3 ご搭乗後、CA（客室乗務員）にプリオーダーサービスにてご予約の旨を伝える。2のプリオーダー番号が記載された「お取り置き結果のご案内」メールを見せ、お支払い後に商品を受け取る。

After boarding, inform a cabin attendant that you have placed an order through the Pre-Order Service. Show “Your Order Status” e-mail with the pre-order number from 2 Pay and then receive your item.

*2 在庫状況によりお取り置きできない場合がございます。　*2 Please note that we may be unable to set aside an item depending on stock availability.

操作方法に関するお問い合わせは、ANA国際線予約・案内センターまで
［受付時間］午前8時〜午後7時、午後10時〜翌午前8時／年中無休
0570-029-333（全国一律料金）　**03-6741-6685**（有料電話）

Operation inquiries: ANA International Route Reservation and Information Center　[Hours] 8:00 a.m. - 7:00 p.m., 10:00 p.m. - 8:00 a.m. (following day) / 365 days/year
+81-3-6741-6685(pay call)

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、
コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみください。5〜11chはシートモニターでもご利用いただけます。

オーディオ番組

5ch〜8ch 40分
9ch〜10ch 50分
(ラジオ放送、11chをのぞく)

1 CH ラジオ放送【NHK第一放送】

※B737-800、B777-200、B777-300の一部機材でご利用いただけます。

5 CH JAPANESE MUSIC サザンオールスターズ Special

パーソナリティ:田家秀樹

- 希望の轍
- 恋のブギウギナイト
- ジャンヌ・ダルクによろしく
- ごめんね母さん
- 夢の宇宙旅行
- 神様からの贈り物
- 勝手にシンドバッド

楽曲(全曲):サザンオールスターズ

6 CH JAPANESE MUSIC / POP/ROCK and more Music Travel-70's & 80's

パーソナリティ:寺脇康文(俳優)

ドリーム・オブ・ユー〜レモンライムの青い風〜
竹内まりや

GLORIA
ZIGGY

フラワーソング特集

チェリーブラッサム
松田聖子

君は薔薇より美しい
布施明

サボテンの花
チューリップ

すてきなSomebody ／I Wanna Dance With Somebody (Who Loves Me)
ホイットニー・ヒューストン／Whitney Houston

およげ!たいやきくん
子門真人

ふられ気分でRock'n' Roll
TOM☆CAT

7 CH JAPANESE MUSIC 演歌・歌謡〜心のふるさと〜

パーソナリティ:小林奈々絵(フリーアナウンサー)

また逢う日まで
尾崎紀世彦

年下の男の子
キャンディーズ

危険なふたり
沢田研二

あずさ2号
狩人

一円玉の旅がらす
晴山さおり

帰ってこいよ
松村和子

ふるさと
五木ひろし

北国の春
千 昌夫

襟裳岬
森 進一

熱き心に
小林 旭

8 CH RELAXATION and more ヒーリングミュージック by Della

音楽:広橋真紀子

- Get better and better
- ベースコントロール
- 空にえがく無限大
- つめもみわらべうた
- 大地の息吹
- ほどけゆく森
- やわらかな光に包まれて
- 安息の時間

9 CH CLASSICAL MUSIC 旅するクラシック

パーソナリティ:松尾依里佳(ヴァイオリニスト)

〈運命の出会い〉

エルガー:愛の挨拶 作品12
Elgar: Salut d'amour, op.12
チョン・キョンファ(ヴァイオリン)
フィリップ・モル(ピアノ)

シューマン:クライスレリアーナ 作品16 第1曲
Schumann: Kreisleriana, op.16 1. Äußerst bewegt
ベンジャミン・グローヴナー(ピアノ)

ブラームス:4つのバラード 作品10 - 第4番
Brahms: 4 Ballades, op.10 - No.4 in B Major
クラウディオ・アラウ(ピアノ)

ドヴォルザーク:スラヴ舞曲 第1集 作品46 第1番 第3番
Dvořák: Slavonic Dances, Series 1, op.46 No.1 No.3
チェコ・フィルハーモニー管弦楽団
イルジー・ビエロフラーヴェク(指揮)

ワーグナー:楽劇《ワルキューレ》 ワルキューレの騎行
Wagner: Die Walküre The Ride Of The Valkyries
ベルリン・フィルハーモニー管弦楽団
ヘルベルト・フォン・カラヤン(指揮)

チャイコフスキー:交響曲第4番 へ短調 作品36 第4楽章
Tchaikovsky: Symphony No.4 in F Minor, op.36 4. Finale
フィルハーモニア管弦楽団
ウラディーミル・アシュケナージ(指揮)

聴き比べコーナー

ショパン:24の前奏曲 作品28 - 第15番 変ニ長調「雨だれ」
Chopin: 24 Preludes, op.28 - No.15 in D-flat major, "Raindrop"
●マウリツィオ・ポリーニ(ピアノ)
●ネルソン・フレイレ(ピアノ)

〈UNIVERSAL MUSIC Recommends〉

ラヴェル:亡き王女のためのパヴァーヌ M.19 (抜粋)
Ravel: Pavane pour une infante défunte M.19 <excerpt>
チョ・ソンジン(ピアノ)

監修:飯尾洋一 〈全曲 ユニバーサル ミュージック〉

10 CH JAPANESE TALK SHOW 全日空寄席

ご案内:内海英華、神田 紅

※本番組内では、一部不適切な表現を含む場合がありますが、作品のオリジナリティーを尊重するため、削除・修正を行わずに放送することがございます。あらかじめご了承ください。

「寿限無」 立川晴の輔
「稽古屋」 桂 米團治

(ともに2024年10月20日 東京・イイノホールにて公開録音)

11 CH AUDIO BOOK オーディオブック(翼の王国)

過去掲載した「翼の王国」を客室乗務員による朗読でお届けします。

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。※エンターテインメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性がございます。あらかじめご了承ください。
※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。
※9chの「旅するクラシック」は、楽曲の特性上ボリュームレベルの高低に幅がございます。また一部オリジナルマスターテープに起因するノイズ等がありますが、あらかじめご了承ください。

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、
コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみいただけます。

→目次に戻る

前方スクリーン番組

3 CH

音声は3チャンネルでお楽しみください。
Please select channel 4 for English when viewing programs. (Only available in Japanese on some aircraft.)

奇数便 上映番組
Odd-numbered flights Screened program

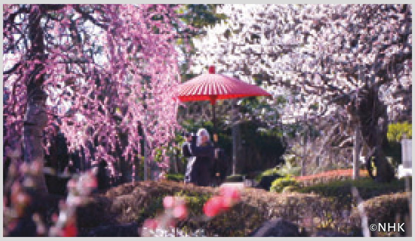
孤独のグルメ Season9 最終話
神奈川県伊勢佐木長者町のチーズハンバーグと牛ヒレの生姜焼き
Solitary Gourmet Season9 Final Episode

輸入雑貨商を営む井之頭五郎は仕事で訪れた街で、ふと店に立ち寄り自由に食事をする。今回は神奈川県伊勢佐木長者町。

Goro Inogashira is an importer of general goods & enjoys eating out in the various places he visits for work.

音声	日本語	AUDIO TRACKS	Japanese
字幕	英語	SUBTITLES	English

偶数便 上映番組
Even-numbered flights Screened program



Japan Seasonal Journey
心躍る春を行く
Japan Seasonal Journey **Delightful Spring Destinations**

春風に誘われて出た旅先で会う日本各地の風景をお楽しみください。

Spring in Japan offers an unparalleled experience to witness the country reborn in color and warmth.

字幕	日本語、英語	SUBTITLES	Japanese, English

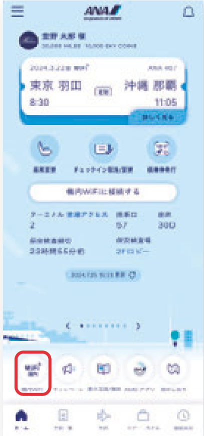
※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。
※エンターテインメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。 ※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。 ※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性がございます。あらかじめご了承ください。

【国内線/Domestic Flights】ANA Wi-Fi Service のご利用方法/How to use ANA Wi-Fi Service

- インターネット Internet
- 映画/ビデオ Movies and Videos
- ANA SKY LIVE TV
- 機内誌(翼の王国) In-Flight Magazine
- お買い物 Shopping

ANAアプリからご利用の場合
How to access from ANA App

機内モード:オン Airplane Mode: ON
Wi-Fi:オン Wi-Fi: ON
SSID:ANA-WiFi-Service



言語選択
Select language

ブラウザからご利用の場合
How to access from browser

SSID「ANA-WiFi-Service」を選択後、QRコードを読み込むかURLを入力ください。
Scan QR code or enter the following URL in the address bar after selecting network "ANA-WiFi-Service"
URL: www.ana-inflight-wifi.com

オホーツク海
太平洋
宗谷海峡
礼文島
利尻
Rishiri
利尻島
野寒布岬
稚内
宗谷岬
稚内
Wakkanai
天塩川
天売島
焼尻島
紋別
オホーツク紋別
Okhotsk-Monbetsu
サロマ湖
留萌
旭川
旭川
Asahikawa
大雪山
網走
女満別
Memanbetsu
北見
積丹半島
石狩川
小樽
札幌
岩見沢
千歳
支笏湖
洞爺湖
新千歳(千歳)
New Chitose(Chitose)
苫小牧
帯広
帯広
Obihiro
十勝川
釧路
たんちょう釧路
Tanchō-Kushiro
中標津
根室中標津
Nemuro-Nakashibetsu
歯舞群島
根室
知床岬
知床半島
国後島
根室海峡
屈斜路湖
奥尻島
渡島半島
内浦湾
(噴火湾)
室蘭
函館
Hakodate
函館
津軽海峡
襟裳岬
下北半島
陸奥湾
岩木山
青森
青森
Aomori
弘前
十和田湖
八戸
能代
大館
大館能代
Ōdate-Noshiro
男鹿半島
秋田
雄物川
田沢湖
秋田
Akita
岩手山
盛岡
三陸海岸
宮古
釜石
気仙沼
飛島
鳥海山
最上川
酒田
おいしい庄内
Oishii-Shōnai
鶴岡
粟島
月山
佐渡島
新潟
新潟
Niigata
信濃川
阿賀野川
山形
蔵王山
仙台
仙台
Sendai
石巻
牡鹿半島
北上川
阿武隈川
米沢
長岡
上越
磐梯山
猪苗代湖
会津若松
福島
郡山
福島
Fukushima
いわき
日立
水戸
男体山
赤城山
浅間山
宇都宮
前橋
高崎
珠洲岬
のと里山
Noto-Satoyama
舳倉島
富山きときと(飛騨・高山)
Toyama-Kitokito(Hida-Takayama)
立山
長野
穂高岳
上田
乗鞍岳
松本
諏訪湖
八ケ岳
北岳
甲府
飯田
荒川
さいたま
土浦
東京国際
(羽田)
Tōkyō(Haneda)
東京
成田
成田国際
Narita
利根川
銚子
犬吠埼
千葉
横浜
富士吉田
富士山
静岡
静岡
Shizuoka
沼津
小田原
相模湾
駿河湾
伊豆半島
房総半島
館山
御前崎
下田
石廊崎
大島
三原山
野島崎
利島
新島
式根島
神津島
三宅島
伊豆諸島
御蔵島
八丈島
八丈島
Hachijō-jima
薩摩半島
大隅半島
佐多岬
大隅海峡
竹島
黄島
大隅諸島
西之表
種子島
コスモポート種子島
Cosmoport Tanegashima
屋久島
Yakushima
大東諸島
北大東島
南大東島
鳥島
小笠原諸島
聟島列島
父島列島
母島列島
西之島
父島
母島
火山列島
硫黄島
択捉島
色丹島
南鳥島
沖ノ鳥島
© 日本特殊地図編纂所
2023.1

ＡＮＡグループ国内線航路図

ANA GROUP DOMESTIC ROUTE MAP

時刻表は ANA ウェブサイト
をご確認ください。

※この地図は、色の見分けがつきにくい方にも見やすいように配慮しています。
※運行航路は天候やその他の理由により変更されることもございます。

160° 180° 160° 140° 120° 100° 80° 60° 40°
A R C T I C O C E A N
北 極 海
Queen Elizabeth Islands
GREENLAND
80°
Wrangel I.
Victoria I.
U. S. A.
Arctic Circle
KAMCHATKA
ALASKA
6190 Mt. Denali (McKinley)
Whitehorse
Hudson Bay
ハドソン湾
60°
Bering Sea
ベーリング海
Gulf of Alaska
アラスカ湾
Aleutian Is.
CANADA
Rocky Mountains
バンクーバー
VANCOUVER
Edmonton
Calgary
Regina
Winnipeg
Newfoundland
シアトル
SEATTLE
Portland
Montréal
Ottawa
Milwaukee
Toronto
UNITED STATES OF AMERICA
アメリカ合衆国
Boston
Detroit
NEW YORK ニューヨーク
Salt Lake City
Denver
St. Louis
CHICAGO
シカゴ
Kansas City
Philadelphia
40°
サンフランシスコ
SAN FRANCISCO
Las Vegas
Oklahoma City
WASHINGTON D.C.
ワシントン
サンノゼ
SAN JOSE
Columbia
ATLANTIC OCEAN
大 西 洋
ロサンゼルス
LOS ANGELES
Phoenix
Dallas
Atlanta
San Diego
San Antonio
Jacksonville
Midway Is.
HOUSTON
ヒューストン
New Orleans
Orlando
International Date Line
BAHAMAS
U.S.A.
Hawaiian Is.
Monterrey
Gulf of Mexico
メキシコ湾
Miami
Tropic of Cancer
HONOLULU ホノルル
Guadalajara
MEXICO
CUBA
DOMINICAN REPUBLIC
20°
メキシコシティ
MEXICO CITY
BELIZE
JAMAICA
HAITI
ST. CHRISTOPHER AND NEVIS
ANTIGUA AND BARBUDA
MICRONESIA
GUATEMALA
Guatemala City
HONDURAS
SAINT LUCIA
DOMINICA
P A C I F I C O C E A N
太 平 洋
San Salvador
EL SALVADOR
NICARAGUA
ST. VINCENT AND THE GRENADINES
BARBADOS
GRENADA
MARSHALL IS.
COSTA RICA
TRINIDAD AND TOBAGO
PANAMA
VENEZUELA
Medellín
GUYANA
SURINAME
FR. GUIANA
KIRIBATI
Bogotá
NAURU
Equator
Galápagos Is.
COLOMBIA
Amazonアマゾン川
0°
MELANESIA
POLYNESIA
ECUADOR
TUVALU
SOLOMON IS.
SAMOA
Lima
Andes
BRAZIL
海
PERU
FIJI
VANUATU
TONGA
NIUE
BOLIVIA
20°
Tropic of Capricorn
São Paulo
Rio de Janeiro
PARAGUAY
COOK IS.
Easter I.
Mountains
CHILE
URUGUAY
Aconcagua
6959
Santiago
Buenos Aires
Río de la Plata
ラプラタ川
Tasman Sea
タスマン海
Auckland
NEW ZEALAND
Wellington
Christchurch
Queenstown
ARGENTINA
40°
Falkland Is.(Islas Malvinas)
Estr. de Magallanes
マゼラン海峡
C. Horn
60°
Antarctic Circle
160° 140° 120°
凡 例 LEGEND
ＡＮＡグループ便
ANA Group operated flight
ＡＮＡグループ便就航都市
Cities served by ANA Group operated flight
コードシェア便就航都市
Cities served by Codeshare flight
80°
160° 180° 100° 80° 60° 40°

→目次に戻る

ＡＮＡグループ国際線航路図
ANA GROUP INTERNATIONAL ROUTE MAP

時刻表は ANA ウェブサイト
をご確認ください。

※運航経路・コードシェア便就航都市は、天候やその他の理由により変更されることもございます。
Flight routes and codeshare destinations are subject to change due to weather conditions or other reasons.

© 日本特殊地図編纂所

2024.12

INFO 03

News

“ANA Original Ramen” - newly added in-flight meals on international flights!

※ image

From March 1st, 2025, ANA began offering ANA Original Ramen as a new light meal option for international First and Business Class. Both types of ramen are plant-based, making them suitable for customers with diverse dietary requirements. We invite you to enjoy this delicious and carefully crafted dish on your next ANA flight.

■**Eligible flight classes:** First Class on all ANA-operated international flights and Business Class on ANA-operated medium to long-distance international flights.

■**For Japan departures:**
ANA ORIGINAL ～ MEGUMINO HOKKAIDO ～
Negi Miso Ramen
A special soup blend of Hokkaido miso with onions, sesame paste, garlic and ginger, paired with hearty medium-thick noodles.

■**For overseas departures:**
ANA ORIGINAL ～ KAORU FUKUOKA ～
Tonkotsu Style Ramen
A rich and mild Tonkotsu style soup paired with thin noodles, topped with classic Fukuoka garnish; kikurage mushrooms. You can also enjoy a flavor twist with the flavored oil and red pickled ginger.

Scan the code to the right to learn more online.

INFO 04

We value customer feedback

We have opened a compensation application site for customers

Customer feedback

My flight was canceled. I lined up at the counter to ask for information about flight compensation, but it was crowded with other customers waiting for their turns. It would be nice if I could get confirmation and carry out the necessary procedures through the website instead.

In the event of ANA-liable flight delays or cancellations, ANA will compensate transportation and accommodation-related expenses within a specified amount. Previously, customers would have to inquire about compensation at airport counters or by mail, but now it is possible to do so through the compensation application site we have opened on the ANA website. Through the website, customers can select their preferred method of receipt, complete the necessary procedures, and check their application status on their own either on the spot or from the comfort of their own homes.

*Only applicable to customers who have received a notice to apply for compensation by ANA.

Feedback and suggestions
0120-029-787 (toll-free in Japan)

From a mobile phone
0570-029-787 (same rate nationwide)

For international calls
☎ 03-6735-7922
(relevant charges apply)
Operation hours 9:00–17:00
(year round)

Please send us your comments and suggestions regarding ANA's services.

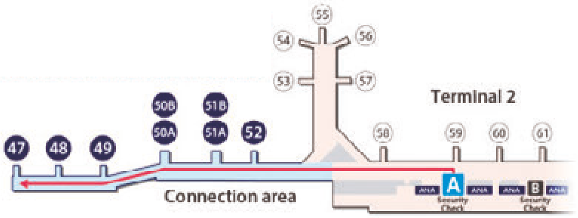
*Customer feedback forms are also available onboard our flights. Please inquire with one of our flight attendants.

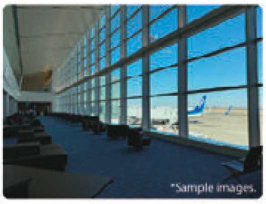
Feedback and suggestions

ANA GROUP INFORMATION

News

Haneda Airport Terminal 2 Main Terminal and Satellite Terminal connected





700 m from security checkpoint A to gate 47. (approx. 10 minutes)

From March 19, 2025, the previously separated Satellite Terminal was directly connected to the main terminal at Haneda Airport Terminal 2. Access to the Satellite Terminal previously required the use of a dedicated bus. Now that they are directly connected, terminal access and boarding are smoother than before once through the security checkpoint. Now, customers landing at Haneda Airport can proceed directly to the arrival lobby, providing more comfort and convenience than ever. In addition to this, five new boarding gates have also been constructed where the main terminal and Satellite terminal meet. We will continue aiming to provide more comfortable service for our customers.

Scan the code to the right to learn more online.

INFO 02

ANA Mileage Club Members Only / News

ANA Domestic Flight Awards “Weekly TOKU-TABI Mile”

Available routes:
Announced every Tuesday around 12:00 noon (JST)

Reservation and ticketing period:
From every Wednesday at 12:00 AM
to the following Tuesday at 11:59 PM(JST)

Departure period:
Any date between Thursday and the following Wednesday

Flight awards are flight tickets that you can redeem with the miles you earn after joining the ANA Mileage Club. In addition to ANA Japan domestic and international flight tickets, you can also redeem your miles for partner airline flight tickets. We also offer "Weekly TOKU-TABI Mile," a service that allows you to use ANA domestic flight awards with fewer miles than usual. Choose your destination from a selection of eligible routes announced weekly, starting at 3,000 miles one-way. Reservations can be made up to one day prior to the flight date.

Scan the code to the right to learn more online.

※ Information is current as of February 21, 2025.

Aircraft being worked on last summer at a maintenance factory in Xiamen, China. Each strip of film measuring 1 m x 50 cm is carefully applied by hand one at a time and covers about 70% of the fuselage. Just one thin coating in this film is said to improve the aircraft's fuel efficiency by one percent.

去年夏天，在中国厦门的维修工厂进行改装的画面。由人工将一张张100cm×50cm大小的膜精心贴上机身，并覆盖机身约70%的面积。一层薄膜便能节省约1%的燃油费。

取得了好成绩。但是，AeroSHARK的加工宽度是50微米（千分之五十毫米），要制作只有头发丝一样微小的起伏形状。当我第一次触摸到那层薄膜时，心想‘真的能通过这个减少那么多碳排放吗？’话虽如此，我本来就对环境问题感兴趣，非常清楚减少二氧化碳排放量是人类的当务之急。哪怕只有一丁点可能性，我也愿意尝试一下，便带着这种强烈的意愿展开工作。”

不过……对于自创立以来一直将安全运行放在首位的全日空来说，哪怕有助于减少碳排放，为飞机添加新功能也绝不是一件可以轻易执行的事情。

“如果安装后发生问题，我们该如何应对？预先设想并准备所有可能发生的情况，这比当初的设想要困难得多。”

包括计划投入国际航线的第二架改装飞机（2025年4月下旬以后）等情况在内，本次“翼之流仪”将介绍这项备受期待的新技术以及为其付出努力的技术人员的心声。

为了减少空气阻力
制作微细的凸凹表面

2008年，松井入职全日空。

“我在大学时代学习了设计与制作等相关知识，同时也很喜欢交通工具，所以希望能在自己喜欢的交通工具旁动手工作。这就是我选择这份工作的动机。”

入职后，他作为维修工工作了四年。从第五年开始，他加入了现在所在的技术部门。

“我们部门负责研究机体结构可能出现的故障，为此探讨技术方案，制定操作手册。在结构方面，我们也负责机体的表面处理，如涂装等。作为该工作的一个部分，大约三年前，我开始参与到肋纹技术的研发中。”2022年，全日空最初将尼康开发的肋纹膜小范围地贴附在机体上，并开始进行耐久性等技术评估。

“尼康的技术没有问题，但要取得认证等条件很困难，无法立刻正式投入使用。然而减少碳排放是迫在眉睫的任务。因此我们寻找可以立即投入使用的技术，结果发现，由汉莎技术公司与BASF共同开发的AeroSHARK已获得了欧洲航空局的认证。于是便在2023年与对方取得联系。”

松井访问了位于菲律宾的汉莎技术公司的改装工厂，并在那里第一次接触到AeroSHARK的实物。

“近年来，从流体力学角度来看，通过在表面刻印微小的突起和沟槽，可以大幅减少气流摩擦阻力。过去，人们认为光滑平整的表面能减少空气阻力，但实际上，光滑表面反而会在空气和物体之间产生阻力涡流。而如果采取肋纹加工，空气会撞击到凸起的顶端，导致产生的涡流相对较少，最终阻力也随之减小，进而提高能效，使飞机可以在更少的燃料消耗下飞行。因此，排放的二氧化碳量也会减少——这就是肋纹膜的原理及其效果。”

松井先前举过曾经风靡一时的竞技泳衣作为例子。但其实现在仿鲨鱼皮已被广泛应用于诸多领域，如风力发电的风扇叶片、F1赛车的尾翼，甚至存在更为日常的地方，如空调外机的风扇、家电发动机的风扇叶片等。

与汉莎技术公司的谈判不断推进，引进新技术的事情逐渐有了眉目。但实际上，在全日空公司内部仍然存在一个必须克服的障碍。

引进新技术时
应对各种风险

“最困难的事情是……将本来不存在的东西安装到机体上，这一点是最大的障碍。”

松井一边回忆一边说道。

对于一直专注于确保安全飞行的人们来说，将全新技术添加到原本已经能够安全飞行的飞机上，其所带来的抗拒感是相当强烈的。

“大家维修的角度提出了许多问题和疑虑，如‘如果装上的膜发生破损或其他问题，我们该如何应对；如果膜下的结构出现故障，该如何处理膜’等。而且飞机上的掉落物也是一个大问题，因此我们从一开始就照顾到这种顾虑，多次向已拥有认证的汉莎技术公司进行确认，确保膜不会在飞行中脱落。”

然而，同事们心中的疑虑还不止这些。

“实装机型投入运行后，更换膜的频率；具体如何改装；机体清洗方法是否有差异；如果提升燃油效率的膜因老化等原因而效果下滑，应该如何应对；这时候，应该由哪些部门进行协调联络；这些安排是否都已做好……我自己预想过许多风险，同时也得到了相关部门积极提出的疑问。”

最终，松井整理出超过60种风险，并逐个准备了应对方法，才成功引进这项技术。

去年8月，为了实装AeroSHARK，在中国厦门的维修工厂对波音777型飞机进行了改装。

“我们将每一张100cm×50cm的膜手工贴上去。事前我们邀请汉莎技术公司的相关负责人，进行了贴膜方法的讲解。膜被贴在了机身部分，约占机身面积的70%。不过，考虑到工作面的问题，机翼、发动机罩、驾驶舱周围以及机身天花板区域没有贴上膜。”

时间来到9月2日，首架改装飞机在成田机场正式亮相。

“让我感动的是，亲身面对改装后的飞机的那一刻。由于我是在改装未完成就回了日本，所以那时是第一次亲眼看到完工后的飞机。成品非常漂亮，我想着‘终于走到这一步了’，心中充满激动。”

松井感受到了完成工作时的激动与振奋。而直到几个月后，他那颗激动的心才放松下来。

“去年12月，飞行运营部门提供了数据。从中可以看到，首架改装飞机如预期一样，燃油效率提高了约1%。尽管只有1%，但换算为一整年，则可节省约250吨燃料，也意味着减少800吨的碳排放量。”

松井不仅为公司，也为地球环境做出了重要贡献。刚松了一口气的他，现在又在新的战场挺起胸膛，展现出一位年轻技术人员的飒爽英姿。

Photographer: Makoto Kajiya, Interviewer/writer: Takeshi Nakamoto　撮影／加治屋誠　取材・文／仲本剛

"This month, our second modified aircraft is scheduled to go into service on international flights. You might be able to see the film while boarding." (Koshiro)

“本月，第二架改装飞机计划投入国际航班。如果乘坐该航班，或许能够亲眼目睹这种特殊膜。”（松井）

Earlier, Koshiro mentioned the successful performance the sharkskin bodysuit had in the swimming world at its debut. Since then, however, efforts have been made to put sharkskin technology into other practical uses such as on wind turbine blades, Formula 1 car wings, and even at home in outdoor air conditioning units and on the motor blades of home appliances.

Repeated negotiations with Lufthansa Technik brought this new technology closer to home but ANA still had internal hurdles to overcome.

Dealing with the risks of implementing new technology

Koshiro reflected on the experience saying, "The most difficult part of this was... rather, the biggest hurdle was equipping the aircraft with something that wasn't originally there."

It's only natural that those who have committed themselves to ensuring safety and security would be hesitant to install something new and foreign on an aircraft that can already fly safely without it.

"From a maintenance point of view, we had to think about how to handle various scenarios. For example, things like what to do if the film was damaged and how to handle damage to the structure beneath the film. Another worry was what would happen if the film separated from the aircraft during flight. These were the kinds of concerns we had from the beginning, but the officially certified Lufthansa Technik repeatedly assured us it would not come loose during flight."

His colleagues still had burning questions.

"They had questions like 'How often do we have to replace the film, and how do we go about doing that? Do we need to wash the aircraft differently? If fuel efficiency decreases due to film deterioration, how much extra fuel should we add to the aircraft? Which departments are responsible for contacting who about what? Has that even been thought of yet?' While I did anticipate many risks in advance, I was constantly hounded by other departments with questions about many different cases."

Thanks to that, however, Koshiro identified more than 60 risks and also created and introduced countermeasures for each.

Last August, a Boeing 777 aircraft was modified with AeroSHARK technology at a maintenance factory in Xiamen, China.

"Each piece of 1 m x 50 cm film is applied one by one, by hand. Before that, a representative from Lufthansa Technik is called in to give a lecture on how to apply the film. Taking the working surface into account, the film is applied to only about 70% of the fuselage, leaving the wings, engine cowlings, cockpit, and the top of the fuselage as they are."

Before long, it was September 2. The first modified aircraft was unveiled at Narita Airport.

"I was so impressed seeing the modified aircraft with my own eyes. It was the first time I saw the completed aircraft since I had returned to Japan during the modification process. Seeing how beautiful it came out, I was thrilled to realize how far we've come."

Koshiro was overwhelmed with emotion for accomplishing such a task, but it wouldn't be until a few months later that he could finally find some relief in his heart.

"Last December, we received data from the Flight Operations department that showed our first aircraft's fuel efficiency had improved by about one percent, just as we expected. It might not seem like a lot, but that comes out to be about a 250-ton annual reduction in fuel, which amounts to an 800-ton reduction in CO_2 emissions."

Koshiro played not only a major role in the company but also in contributing to a better environment. Although his accomplishment should have put him at ease, this young engineer is still standing tall and proud.

“终于来到这一步了……”

2024年9月2日。松井宏司朗站在成田机场的停机位上，内心默默感叹着。眼前是一架波音777型货机。乍看之下，只是一架普通的货机，但松井凝视着机体的“机身部分”，其表面装载了一种特殊薄膜。这天，采用这项新技术的首架改装飞机迎来了首次飞行。

全日空集团制定了“直到2050年度，将飞机飞行中产生的二氧化碳实际碳排放量净零”的长期环境目标。全日空多年来在飞行过程中实施着三大举措——在起飞阶段早期，将襟翼收回以减少空气阻力的“Normal Climb”；着陆时，通过减少反向喷射器的输出以抑制燃料消耗的“Reverse Idle”；着陆后，仅靠发动机驱动地面滑行的“One Engine Taxi In”。再加上通过生物质、废弃食用油、排放气体等循环型原料制造而成的“SAF（可持续航空燃料）”，共同成为实现这一宏远目标的拼图。

并且这几年来，在维修中心技术部·结构技术团队工作的松井始终致力于实装“AeroSHARK”——以“鲨鱼皮”为灵感的肋纹膜。

鲨鱼粗糙的表皮能够减少水中的摩擦阻力，使其能更省力地游泳。通过将模仿鲨鱼皮肤的膜贴在飞机表面，可以提高能效。AeroSHARK技术由汉莎技术公司与德国的综合化学公司BASF共同开发。根据汉莎技术公司的估算，每架飞机每年最多有望减少约250吨的燃料消耗，并削减800吨的碳排放。“不过，最初我自己也是半信半疑的……”松井苦笑着继续说道。

“我记得曾在奥运会上大显身手的游泳选手伊恩·索普穿着鲨鱼皮泳衣

"We... we've finally made it..."

On September 2, 2024, Koshiro Matsui murmured under his breath as he stood on the aircraft parking grounds at Narita Airport, staring at a Boeing 777 freighter before his eyes. However, it was not just an ordinary freighter. The surface of the fuselage Matsui stares at has been coated in a special film. This day marked the maiden flight of the first aircraft to use this technology.

The ANA Group has a long-term environmental goal to virtually eliminate aircraft CO_2 emissions by fiscal year 2050. Three major measures they have taken for years are the "Normal Climb," retracting wing flaps early during takeoff to reduce air resistance; "Reverse Idle," reducing fuel consumption by lowering the output of the reverse thrusters during landing, and "One Engine Taxi In," aircraft ground operation with only one engine after landing. Other measures they have taken include being one of the first companies to introduce Sustainable Aviation Fuel (SAF), fuel produced from recycled raw materials such as biomass, waste cooking oil, and exhaust gas.

Koshiro is a member of the structural engineering team in the engineering department of the maintenance center. For the past few years, he has been involved with the implementation of AeroSHARK, a riblet film with a sharkskin motif.

Sharks can swim using less energy due to their rough skin, reducing friction and water resistance. Attaching rough film to an aircraft biomimicking a shark in the sea can increase energy efficiency. Lufthansa Technik, the global technical aircraft service provider that developed AeroSHARK in cooperation with the German chemical company BASF, estimates that fuel consumption for a single plane can be reduced by up to 250 tons per year, and CO_2 emissions by about 800 tons. Smiling wryly, Koshiro said, "At first, I was a bit... skeptical about it."

He continued, "I remember a long time ago, an Olympic swimmer Ian Thorpe wore a body suit inspired by sharkskin and performed very well. However, the AeroSHARK film is only 50 micrometers thick (50/1000 mm), meaning the depth between the ridges and grooves is as wide as a strand of hair. I honestly didn't believe that something this thin would be able to reduce CO_2 emissions the first time I felt it for myself. Despite thinking that, environmental issues have always been important to me and among them, reducing CO_2 emissions is near the top of the list. So if that was even remotely possible, it was something that I definitely wanted to work on."

However, safe operation has always been an ANA priority since its founding, so supplementing an aircraft with new functions wasn't easy, even with claims of reducing CO_2 emissions.

He said that trying to anticipate and prepare for how to respond to all the potential scenarios was much harder than he initially imagined.

In this edition of Wings Style, with the second aircraft of its kind scheduled for international passenger flights from late April 2025, we'll introduce both this anticipated new technology and an engineer who poured all his effort into making it possible.

Reducing air resistance with microscopic ridges

Koshiro joined ANA in 2008.

"When I was in college, I learned about layout, design, and working with my hands. I also loved vehicles, so being able to be in an environment working on things I love with my own hands was my motivation for applying."

Koshiro spent his first four years at the company as a mechanic. From his fifth year, he joined the engineering department, where he is still currently assigned.

"This department anticipates and develops countermeasures for any defects that may appear on the aircraft and prepares procedure manuals. Aircraft surface treatment such as painting is also one of our duties, so about three years ago, I also became involved in working with riblet technology."

In 2022, ANA first began experimenting with riblet film produced by Nikon by attaching them to a small part of the fuselage and evaluating their durability.

"There weren't any problems with the technology provided by Nikon, but there were too many time-consuming hurdles to overcome before we could implement it on a full-scale basis. However, with the urgency of reducing CO_2 emissions, we decided to search for technology that could be implemented immediately. That's when we came across AeroSHARK. It was co-developed by Lufthansa Technik and BASF, and had already been approved by the European Civil Aviation Authority. We got in contact with them in 2023."

The first time Koshiro laid hands on AeroSHARK was on a visit to a Lufthansa Technik repair factory in the Phillippines.

"In recent years, fluid dynamics has made it widely known that microscopic protrusions and grooves etched into a given surface can greatly reduce the amount of turbulent frictional resistance experienced. Smooth and sleek surfaces, contrary to what we once believed, actually form vortexes, that in turn, create resistance between the air and the object in question. Less vortexes are produced when air hits the raised surface of the riblets which creates less frictional resistance and results in greater energy efficiency. With this change, it is possible to fly with less fuel, meaning that CO_2 emissions will also be reduced, which is the ultimate goal and principle of using riblet film."

Using “sharkskin” to improve fuel efficiency by 1%

借助“仿鲨鱼皮”提升1%的燃油效率

Meet an engineer attempting to reduce CO_2 emissions working with the rugged bionic "AeroSHARK" film

通过凸凹膜“AeroSHARK”减少碳排放量 近距离接触其技术人员

ANA is applying the use of a special “sharkskin” film technology called AeroSHARK to the aircraft as one of their new environmental measures initiatives to achieve their goal of zero CO_2 emissions. We asked the engineers tasked with the challenge of implementing this film about their thoughts and difficulties leading up to its introduction.

全日空正在积极推进环境措施，旨在实现“飞机净零碳排放”的目标。其中一个新的举措是在机身表面采用“仿鲨鱼皮”结构的特殊膜“AeroSHARK”。这次，我们采访了推动其实施的技术人员，了解了他们在过程中所遇到的困难和心路历程。

Sky Trip to Heal the Senses
释放身心之旅

Shizuoka 静冈 —— vol.31

information

The Spa Resort Bettei Rakuyu 别邸洛邑

This members-only spa resort is located on the coast of the Shimoda Sotoura beach, on the southeastern side of the Izu Peninsula. Each of the eight rooms are suites featuring open-air baths with natural hot spring water. At the beachside restaurant, you can enjoy authentic French cuisine or a traditional Japanese kaiseki course, sourced from local ingredients.

Address: 1116-8 Kakisaki, Shimoda, Shizuoka
TEL: 0558-22-1233 https://rakuyu.jp

位于伊豆半岛南部东侧的下田外浦海岸的会员制酒店。酒店拥有 8 间客房，每间都是豪华套房，且配有挂流式露天温泉。在海滩旁的餐厅，可尽享使用当地新鲜食材制作的正宗法式料理与怀石料理。

地址：静冈县下田市柿崎 1116–8

Author 向导

Mikie Sasano 笹野美纪惠

comprehensive sauna producer 桑拿综合制作人

Sauna Shikiji, known as the "Holy Land of Saunas" in Fukuoka, is Mikie's family home. In addition to producing hot bath facilities for hotels, she is working with medical institutions to codevelop original herbal bath salts and utilize saunas for illness prevention.

将其老家静冈的"桑拿 Shikiji"打造成"圣地"的关键人物。除了利用地区特色进行温浴设施的策划外，还与医疗机构合作共同开发原创药草浴盐球，将桑拿用于预防疾病的相关项目。

An alluring adult hideaway with a beautiful view of Shimoda and luxurious hot springs

成年人的世外桃源——远离日常喧嚣体验下田的美景与优质温泉

Gazing over cobalt blue waters on a beautiful white sandy beach lined with palm trees... You'd completely forget you were in Japan. The soothing sound of the waves will spirit you away to an extraordinary world.

Separating myself from my daily routine, I chose to reward myself with this place. With a stunning view of the sea and natural hot spring water running through the open-air baths in every room, The Spa Resort Bettei Rakuyu in Shimoda City, Shizuoka, truly is an adult hideaway.

Upon entering the room, the first thing that got my attention was the gradation of the blue sea. The shallows are a crystal-clear emerald green with the ebbing waves massaging the shores in white foam. The first thing you should do after warming yourself in the open-air bath is take a nap in the reclining indoor bath. Listening to the sound of the waves in peace as you relax creates a truly heavenly moment that makes you forget about the woes of your daily life.

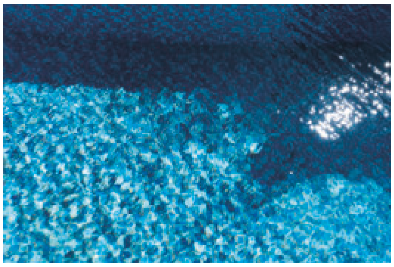
The outdoor pool, jacuzzi, and Finnish sauna are available year-round. Bask in the warm sun while sipping away at a cocktail or losing yourself in a good book. There's no doubt in my mind that this quiet getaway was made exclusively for adults. "Guests can't help but be awed by the spectacular view from each room, the restaurant, and the pool. The luxury is second to none. Also, the calm sea is crystal clear and invites some guests out to enjoy a refreshing swim rather than a cold bath after the sauna," says the manager. With such a perfect location, and first-class hospitality, one just can't stop but feel that they've stepped into an overseas resort.

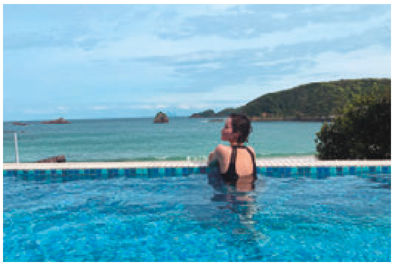
钴蓝色的大海、洁白的沙滩，以及交织着的椰子树共同构成了美丽的海滩……让人几乎想不起这里是日本。舒适的海浪声带你远离日常喧嚣。

逃离工作繁忙的日常，选择此地奖励自己。位于静冈县下田市的酒店"别邸洛邑"，拥有一望无际的绝美海景，每个房间都配备挂流式露天温泉，堪称成年人的世外桃源。

进入房间，首先映入眼帘的是渐变的蔚蓝海洋。浅滩的水呈现出透明的翡翠绿，波浪拍打着海岸，白色的泡沫在沙滩上轻轻飘过。先在露天温泉里彻底温暖身体，然后在室内的寝式浴池小憩片刻。静静倾听海浪声，享受让人忘却日常喧嚣的奢华时光。

酒店的户外设施齐全，包括全年开放的泳池、按摩浴缸和芬兰式桑拿。沐浴在舒适的阳光下，品味着鸡尾酒或阅读书籍。无愧于"专注于为成年人打造宁静的空间"这一理念。酒店经理表示："我们提供最奢华的服务，让客人在客房、餐厅和游泳池都能欣赏令人陶醉的美景。平静的海面透明度极高，有些客人在桑拿后会选择海水浴来代替水浴。"如同海外度假胜地的绝佳位置与一流的款待直击客人的内心。





Photographer: Tetsuo Kimura Editor: Hiroko Hattori 摄影：木村哲夫 编辑：服部广子

黑熊与白熊
通过烧酒品味鹿儿岛美食

从“大山甚七商店”北上前往鹿儿岛市中心。目的地是“HOTEL&RESIDENCE 南洲馆”餐厅，在此可品尝到鹿儿岛特选黑猪涮锅“黑熊”（仅堂食）。这是一道充满震撼、令当地人赞不绝口的料理，使用的是拥有 50 年历史、直径 60 厘米、重 10 公斤的铁锅。铁锅的设计灵感来源于熊袭（当地原住民）豪放的饮食文化。锅中的食材包括“鹿儿岛黑猪肉”和多种本地的新鲜蔬菜。喂养黑猪的饲料添加了甘薯，其肉质滑嫩，肉香浓厚而不腻。再加上浓缩七种蔬菜，每天清晨精心熬制 5 小时特制而成汤底，让整道料理的味道更上一层楼。这可能是我第一次在用餐时跟用餐后都如此大口大口地喝汤。顺便一提，吃完黑熊锅，还能享用餐后甜点——鹿儿岛特色的“白熊”冰棍。

为鹿儿岛的夜晚画上完美句号，肯定少不了烧酒。“烧酒 BAR S.A.O”是一个绝不容错过的酒吧，在此可享受本地食材料理以及绝配的烧酒。用水稀释烧酒的情况下，酒吧会严格遵守使用酒厂原装水的做法。当然，前面提到的“大山甚七商店”的烧酒也能在这里找到。店长金丸先生说：“芋烧酒独特的强烈味道中带有柔和感，仿佛大山先生的为人处世一样。”他像介绍人物一样介绍烧酒，令人印象深刻，不禁想把酒买回家。《大石兵六梦物语》的画卷最后以宴会收尾。只要有美酒佳肴，就足以让人对明天充满希望。遇到无法战胜的困难，避其锋芒逃走便好，留得青山在不怕没柴烧。

1

2

[1] Hobenitaro thoroughly enjoys these rows of shochu bottles. [2] Bar owner Yuya pours shochu using a traditional Kagoshima vessel, the *Kurojoka*. [3] Fresh chicken sashimi paired with the full-bodied *Satsuma no Homare*, the newest Oyama Jinshichi Shoten shochu, served at room temperature. [4] Enjoy *Satsuma-age*, fried fish cake with sweet potato with the refined and milky *Yamagoya no Kura Manzen* from Manzen Distillery. [5] With a cheesecake, try Oyama Jinshichi Shoten's *Miyagahama*—a shochu with a tea-like acidity. (BAR S.A.O)

[1] 排列整齐的烧酒瓶，頬红太郎也一脸餍足 [2] 店主金丸佑也先生用鹿儿岛的酒器“黑千代香”倒出烧酒 [3] 鸡肉刺身搭配浓郁的大山甚七商店的“萨摩之誉”新酒，常温饮用 [4] 想品鉴油炸甘薯，就试试优雅且奶香浓郁的万膳酒造的“山小舍乃藏万膳” [5] 想品鉴芝士蛋糕，就试试拥有红茶般酸味的大山甚七商店的“宫滨”（烧酒 BAR S.A.O）

5

4

3

1

Savoring Kagoshima through shochu: the flavors of Kurokuma and Shirokuma

Heading north from Oyama Jinshichi Shoten, we arrive at the heart of Kagoshima. Our destination is the restaurant inside Hotel & Residence Nanshukan, where you can indulge in Kagoshima's finest black pork shabu-shabu, known as Kurokuma (restaurant-only visits are also welcome). This dish, highly praised by locals, comes in 60-centimeter-large and 10-kilogram-heavy iron pots that have been in use for 50 years. The hearty dining traditions of the indigenous Kumaso people inspire this impactful presentation. The rich and flavorful Kagoshima Black Pork raised on a diet including sweet potatoes comes with fresh local vegetables and is completed by a special broth simmered for hours every morning. This soup, infused with the essence of multiple vegetables, brings the entire dish together. It's so good you may find yourself drinking the broth straight from the pot. To finish off the meal, enjoy a refreshing treat with their ice bar where you can taste Kagoshima's famous shaved ice: Shirokuma.

Complete your night in Kagoshima with a glass of shochu. BAR S.A.O is a hidden gem where you can experience a perfect pairing of local cuisine and shochu. Every detail is carefully considered from ensuring that the water, if used to mix drinks, matches the distillery's original source to offering an exquisite selection such as shochu from Oyama Jinshichi Shoten. "The robust yet smooth flavor of this sweet potato shochu reflects Yohei's personality," says Yuya Kanemaru, the owner. His passionate descriptions of his liquors almost make them feel like people, leaving you with a memory so strong you'll want to take a bottle home.

The Illustrated Tale of Oishi Hyoroku ends with a grand feast, boasting delicious food and great drinks, bringing hope for tomorrow. And if you ever encounter an unbeatable monster, just run for it!

3

2

[1] The mighty Kurokuma hotpot is as big as a manhole cover. Start with Kagoshima black pork belly, followed by sliced loin over lettuce. [2] The longer it simmers, the richer it gets. [3] Later, enjoy their signature lettuce boats floating atop the broth and packed with Kagoshima's finest vegetables. (Hotel & Residence Nanshukan)

[1] 充满震撼力的黑熊锅有着井盖一样的尺寸。先品尝鹿儿岛猪的五花肉，然后是在生菜上摆放里脊肉 [2] 汤底越煮越美味 [3] 用餐后半段是漂浮在锅中的生菜小船，里面包裹着当地特色蔬菜（HOTEL&RESIDENCE 南洲馆）

Places to walk among Japanese spirits
Oyama Jinshichi Shoten (Miyagahama Distillery)
4657 Nishikata, Ibusuki, Kagoshima ☎0993-25-2410
@ooyamajin7_official Online store: https://jin7.stores.jp
Hotel & Residence Nanshukan
19-17 Higashisengoku-cho, Kagoshima, Kagoshima
☎099-226-8188 Restaurant reservations: https://nanshukan.co.jp/food/
BAR S.A.O B1, Kigo Bldg, 8-14 Sennichi-cho, Kagoshima, Kagoshima
☎099-239-4461 @bar.s.a.o Home page: https://www.barsao.com

妖怪散步景点
【大山甚七商店 宮濱蒸溜所】鹿儿岛县指宿市西 4657 ☎0993–25–2410
@ooyamajin7_official 线上商铺 https://jin7.stores.jp
【HOTEL&RESIDENCE 南洲馆】鹿儿岛县鹿儿岛市东千石町 19–17
☎099–226–8188 餐厅预订表 https://nanshukan.co.jp/food/
【烧酒 BAR S.A.O】鹿儿岛县鹿儿岛市千日町 8–14 贵刚 Building B1
☎099–239–4461 @ bar.s.a.o HP https://www.barsao.com

References: *The complete The Illustrated Tale of Oishi Hyoroku*, Tsunehisa Imuta (Nanpou Shinsha)/ *The Illustrated Tale of Oishi Hyoroku*, Hajime Nishimoto (Book donated by Kagoshima Prefectural Library Collection)/National Museum of Japanese History Web Gallery:
www.rekihaku.ac.jp/education_research/gallery/webgallery/ooishi/ooishi_04.html

参考文献：《"大石兵六梦物语"的一切》伊牟田经久（南方新社）/《大石兵六梦物语》西元肇（捐赠本：鹿儿岛县立图书馆收藏）/ 国立历史民俗博物馆线上艺廊
www.rekihaku.ac.jp/education_research/gallery/webgallery/ooishi/ooishi_04.html

Collaboration: Yusuke Masada
合作方：正田雄为

[1] Yohei Oyama, the sixth-generation president. [2] Aside from shochu, gin and rum are also distilled. Yohei aims for beautiful labels. Craft gin made with fresh herbs from the neighboring and oldest herb farm, Kaimon Sanroku Koryoen, is popular. [3] Copper stills give gin a more crisp aroma. [4] Rum is aged in red wine barrels. (Oyama Jinshichi Shoten Miyagahama Distillery)

[1] 第六代社长大山阳平 [2] 除了烧酒外，也会蒸馏金酒和朗姆酒。精美的酒标由社长亲自设计。使用附近日本最古老的草本农园“开闻山麓香料园”的新鲜草本制作而成的工艺金酒深受喜爱 [3] 采用铜制蒸馏器使金酒蒸馏出更清澈的香气 [4] 使用红酒桶来熟成朗姆酒（大山甚七商店 宫滨蒸溜所）

1

2

3

4

shochu. I visited the Oyama Jinshichi Shoten Miyagahama Distillery. It was founded in the eighth year of the Meiji era (1875) and is near Miyagahama Station overlooking Kinkowan Bay. While potato shochu has a strong image, there are actually a variety of tastes ranging from heavy and full-bodied to something more exquisite, and shochu also continues to change according to the times.

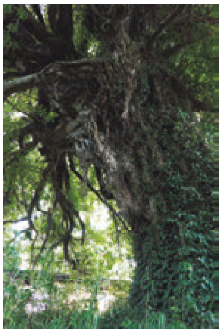
点心盒诉说萨摩的冒险故事

“兵六饼”是鹿儿岛的特产点心，在日本无人不知，包装盒上画着绿色背景下的年轻武士。其灵感源于萨摩文学中享有盛誉的作品《大石兵六梦物语》，而这部文学作品可能并不为人所知。这本书在江户时代后期受到年轻人喜爱，生动地描绘了兵六在萨摩的冒险历程。书中讲述了兵六与各种妖怪相遇的情节，并由此衍生出了多部画卷。其中引人注目的是一个名为“红颊太郎”的妖怪。它的脸颊赤红，长着獠牙，全身毛发蓬松，像熊一样巨大。妖怪逼迫兵六比试力气，兵六则脚底抹油般地逃跑。笔者将这一妖怪重新设计，并将它带到了鹿儿岛。

提到鹿儿岛，首先想到的是樱岛，但兵六曾经过的路线（从鹿儿岛市吉野町附近到姶良市的南端，约 10 公里）稍微偏内陆，因此难以直接看到樱岛。现在这条路几乎已变成井然有序的住宅区，不像是会有妖怪出现的地方。
为了品尝鹿儿岛的特产“芋烧酒”，沿着兵六的足迹逆行，一路南下到“指宿”，造访位于临近宫滨站的“大山甚七商店 宫滨蒸溜所”。这家店创立于 1875 年，在此能够俯瞰锦江湾。芋烧酒通常给人烈酒的印象，但其实它一直顺应着时代的发展，从浓烈到细致的口味，品种日渐充实。

A hint of powdered soy flour and nori on the chewy combination of mochi and white bean paste with a matcha-like flavor. A tried and true long-seller. (Seika Foods)

糯米和白豆沙的糯滑口感，具有抹茶风味，搭配淡淡的黄豆粉和海苔香，是当之无愧的长期畅销产品（SEIKA食品）。



The giant Akou tree outside the distillery is a symbol of the area, and even served as a landmark for ships in the past.

在蒸馏所旁边矗立着一棵巨大的赤榕树，是该地区的象征，过去曾是船只的参照物。

Exploring 47 Japanese Folk Monsters

日本47妖怪散步

Interviewer/writer/clay artist: **Yuka Morii**
Photographer: Hidetoshi Hara
Editor: Sakurako Nakano

采访·撰稿·美工 **森井由佳**
摄影 原 Hidetoshi
编辑 中野樱子

30

Hobenitaro Kagoshima

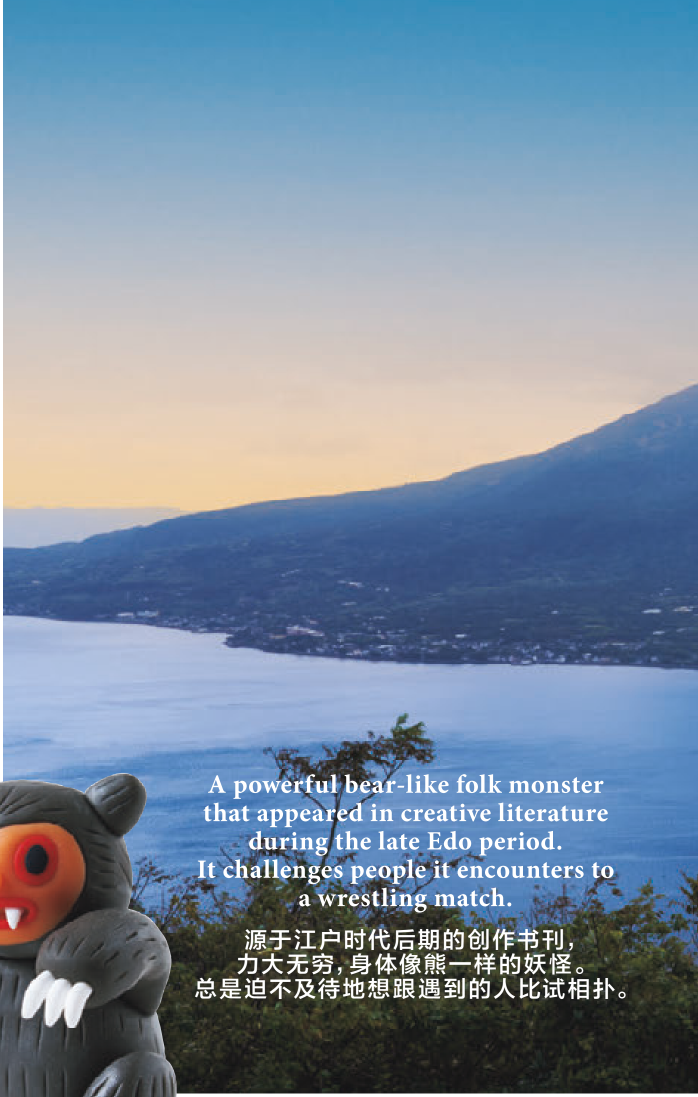
Hobenitaro is a folk monster as big as a bear with a red face seemingly covered in make-up living in the mountains of Satsuma. Its strength is its pride and it challenges people it encounters to a wrestling match. It is believed to be the strongest among all rogue folk monsters.

Physical Strength

颊红太郎 鹿儿岛

栖息在萨摩的山中，像化过妆一样脸色红润，身体如同熊一样庞大。自恃力大无穷，每当看到人，就想要与人比试相扑，甚至在恶人之间也被流传为难以战胜的对手，是一个强悍的妖怪。

身强体壮



Out of thousands of folk monsters from legends, one was chosen for each prefecture and created using sculptor Yuka Morii's unique interpretation. You're sure to encounter delicious food and beautiful sights if you travel with the folk monster! Welcome to the Flying Parade of One Hundred Demons.

相传日本全国各地共有数千只妖怪，
从各都道府县分别选出一只妖怪，
经过独到的诠释制作成实物。
欢迎您接受妖怪的邀请，踏上飞天百鬼夜行之旅。

Stories from a candy box A Satsuma adventure

Hyoroku Mochi is a snack well-known for its trademark young samurai on a green background box. However, what isn't as well known is that this is one of Kagoshima's specialties based on *The Illustrated Tale of Oishi Hyoroku*, an ode to Satsuma literature. This was a popular creative story among youngsters during the latter half of the Edo period, centering around the character Hyoroku and his adventures during his journey to Satsuma. From this work came several picture scrolls showing the various folk monsters encountered, and among them all, Hobenitaro stood out the most to the author. Faced with its red cheeks, fangs, and a big hairy bear-like body, Hyoroku had to run away when it challenged him to a test of strength. This is the reenvisioned folk monster the author brought along to Kagoshima.

Sakurajima comes to mind when you think about Kagoshima, but the road that Hyoroku took is a bit inland (about 10 km from Yoshino-cho in Kagoshima City to the southern tip of Aira City) making it difficult to see the island directly. In the present day, it's a well-planned residential area, compared to the past when it looked like a road with monsters appearing left and right.

Retracing Hyoroku's journey from the opposite end, I went directly south to Ibusuki. My eyes were set on Kagoshima's famous potato

Yuka Morii is a 3D sculptor and character designer. Her work includes illustration for the Pokémon Trading Card Game, designs for Koneko Cup and Nego, and directions for the clay play set Nen do! She has also published many books.
森井由佳：立体美工家 / 角色设计师。设计过宝可梦卡片游戏的卡图、"Koneko Cup" 和"Nego"，指导过粘土游戏套件"Nen Do!" 的制作。出版过多本著作。

Amazing "Local Premium" finds by ANA employees!
vol.30
员工的发现！各地精品推介

Busan, South Korea Special Feature
韩国釜山特辑

Yuko Kuki／Yuko is a cabin attendant who flies the Honolulu and New York routes. She visits South Korea about four times a year and enjoys café hopping, shopping and having "Chimaek," (Korean slang for chicken and beer) by the Han River. Today she's here to introduce the charm of the city she loves, Busan, South Korea's second-largest city.

九鬼 优子／负责檀香山与纽约航线的空乘人员。大约每年四次，定期前往韩国，喜欢咖啡厅探店、购物还有在汉江边享受炸鸡啤酒。这次为大家介绍我最喜欢的韩国第二大都市——釜山。

A photo op that can't go wrong! The colorful houses of Gamcheon Culture Village
绝美拍照圣地"甘川文化村" 色彩斑斓的房屋排列成行

In 2009, a project called "Dreaming of Machu Picchu in Busan" gathered artists to bring Gamcheon to life as an art exhibition, having it reborn as "Gamcheon Cultural Village." The colorful cityscape, art murals, statues from Antoine de Saint-Exupery's *The Little Prince*, and the amazing view from the Haneul Observatory make the town a popular tourist attraction. You'll feel as if you're on a hike as you navigate the town's system of hills and stairs, and no matter where you stop in town, you're sure to see a beautiful and unique sight. I recommend paying a visit.

"甘川文化村"是于2009年启动的"梦幻釜山的马丘比丘项目"，在艺术家的手笔下，整个街区被改造为美丽的画廊。这座文化村以色彩斑斓的街景、壁画艺术、还有散布各地的安托万·德·圣-埃克苏佩里的名作《小王子》的铜像而闻名。此外，天空展望台的绝美景色也吸引着无数游客。由于坡道和阶梯众多，游客可以像爬山远足一样，享受街道漫步的乐趣。无论从哪个角度切入，都是独一无二的美丽景色，绝对值得一游。

Admire the beautiful sea beneath your feet in a transparent maritime cable car!
乘坐透明海上缆车 沉醉于脚下的美丽海景

I love the Songdo Marine Cable Car! It's located in a popular downtown area in Busan called Nampo-dong and carries you up to 86 meters high, making you feel like you're swimming in the sky. If the weather's clear you can see Busan Tower and other city buildings. The attraction has two types of cars. The first are regular cars and the other, which I think you should definitely try if you're in the area, are the transparent cars. Seeing the sea beneath your feet is quite the feeling. The best time to ride the cars is in the morning on sunny days, as they're usually crowded with tourists in the afternoon.

我非常喜欢位于釜山闹市南浦洞附近的"松岛海上缆车"。该缆车的最高可达86米，让人仿佛在空中畅游，欣赏海上的美丽景色。如果是晴天乘坐，釜山塔和市区的建筑群也可以一览无余。缆车厢有普通款和透明款，建议挑战一下透明款，脚下的海洋美景必定令人难忘。由于午后为人流高峰期，因此建议在晴天的上午前去体验。

Relax with some bread and coffee in a café that overlooks the sea
品味面包与咖啡 在咖啡厅瞭望大海享受悠闲时光

Among all the cafés in Seoul and Busan I visit on my trips, none come close to the café called EL16.52 in Songdo, Busan. The seating in this spacious café is quite unconventional with terraces and dome-shaped private rooms found on the third and fourth floors. You may also go up to the rooftop, but you can gaze out over the sea around Busan from any spot you pick. They offer a variety of drinks and bread, but my favorite is the kinako roasted soybean powdered bread. Filled with fresh cream, it's a perfect match for coffee. I love spending my time gazing at Songdo's lush greenery over the sea.

每次去韩国，我都会在首尔和釜山逛咖啡厅，而其中我最推荐的咖啡厅是位于釜山松岛的"EL16.52"。这家咖啡馆空间宽敞，包括露台和圆顶型的单间等，从三楼到屋顶有各种别具一格的座位。可以选择喜欢的位置欣赏釜山的大海。店内的饮品和面包种类丰富，我钟意的是"黄豆粉面包"。黄豆粉撒在面包上，里面包裹着鲜奶油，与咖啡堪称绝配。在绿意盎然的松岛，享受美景度过悠闲时光令我感到无比惬意。

Editor: Miki Kojima／编辑／小岛 美树

Domestic edition
国内篇

Amazing "*Local Premium*" finds by ANA employees!

vol.30

员工的发现！各地精品推介

Everything from exquisite food to outstanding restaurants, secret scenic views and traditional delicacies – ANA Group employees from within Japan and around the world share their special local reviews.

从佳肴到顶级餐厅，从秘境到传统美食。
来自全球的全日空航空公司集团员工，带来最真实的各地精品推介。

Have a sandwich for lunch by the beautiful riverside

Kochi, Kochi
高知高知市

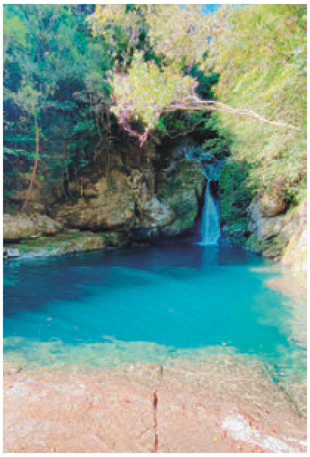
带着三明治 在美丽的河边享受午餐

Sand House is a specialty sandwich store in Kochi City. They offer a wide variety from classic egg or ham and cheese sandwiches, to desserts like chocolate banana and seasonal fruit sandwiches. With such a variety in store, it's almost impossible to decide on one. Each sandwich is also big enough to share. After making my choice I drove off to the Niyodo River about 70 minutes away. I had a wonderful time enjoying lunch at my own pace while gazing at the clear waters called "Niyodo Blue."

位于高知市内的"Sand House"是一家三明治专卖店。从鸡蛋、火腿奶酪等必不可少的咸味食材到巧克力香蕉、时令水果等甜点类，种类繁多，每次都让人陷入选择困难。每个三明治都很有分量，可与朋友分享。购买三明治后，开车约70分钟，前往仁淀川。一边欣赏被誉为"仁淀蓝"的美丽清流，一边享受悠闲的午餐，简直是最棒的体验。

Miri Sato ／ Miri is a ground staff at Narita Airport working in international passenger transportation. Her hobby is traveling, and her current goal is to book a seat in *THE Room*, ANA's new business class.

佐藤 美莉／作为地勤人员在成田机场负责国际航班的旅客运输业务。爱好是旅行。现在的目标是搭乘全日空的新商务舱"THE Room"。



A restaurant immersed in nature serving boats of local cuisine

Aya Town, Miyazaki
宫崎绫町

料理乘小舟而来 自然风光的乡土料理店

A popular local restaurant called Ayanosato in Higashimorokata County in Miyazaki is making social media headlines for the unique way their food is served: flowing out on small boats. Here you can have the famous locally-raised chicken, fresh ayu fish from the nearby Aya River, and *nagashi somen* flowing noodles in the summer. Enjoying the dishes with locally sourced ingredients aside, you can also do your own fishing in the river. Having delicious local cuisine and taking part in activities while surrounded by nature is sure to be a good time for both children and adults.

位于宫崎县东诸县郡的乡土料理店"绫之里"的上菜方式十分独特，通过小舟将料理送到客人面前，目前已成为网上知名的热门店。宫崎土鸡、在眼前的绫川捕获的新鲜鲇鱼、还有夏季专享的流水面等都颇具代表性。除了品尝用本地食材制作的美味料理，还可以体验河边垂钓。这里充满自然气息的环境中，享受美味的乡土料理，参与丰富的活动，大人和孩子都能尽兴。

Haruka Ebara ／ Haruka is a member of the ground handling staff at Narita Airport in charge of load planning for Boeing 777 freighters. His hobbies are watching soccer and baseball, and he enjoys traveling, especially to Kyushu.

荏原 辽／作为地勤人员在成田机场负责B777货运飞机的规划工作。爱好是观看足球和棒球比赛，也喜欢旅行，尤其偏爱九州。

Kushiro's famous kakisoba served with large oysters

Kushiro, Hokkaido
北海道钏路市

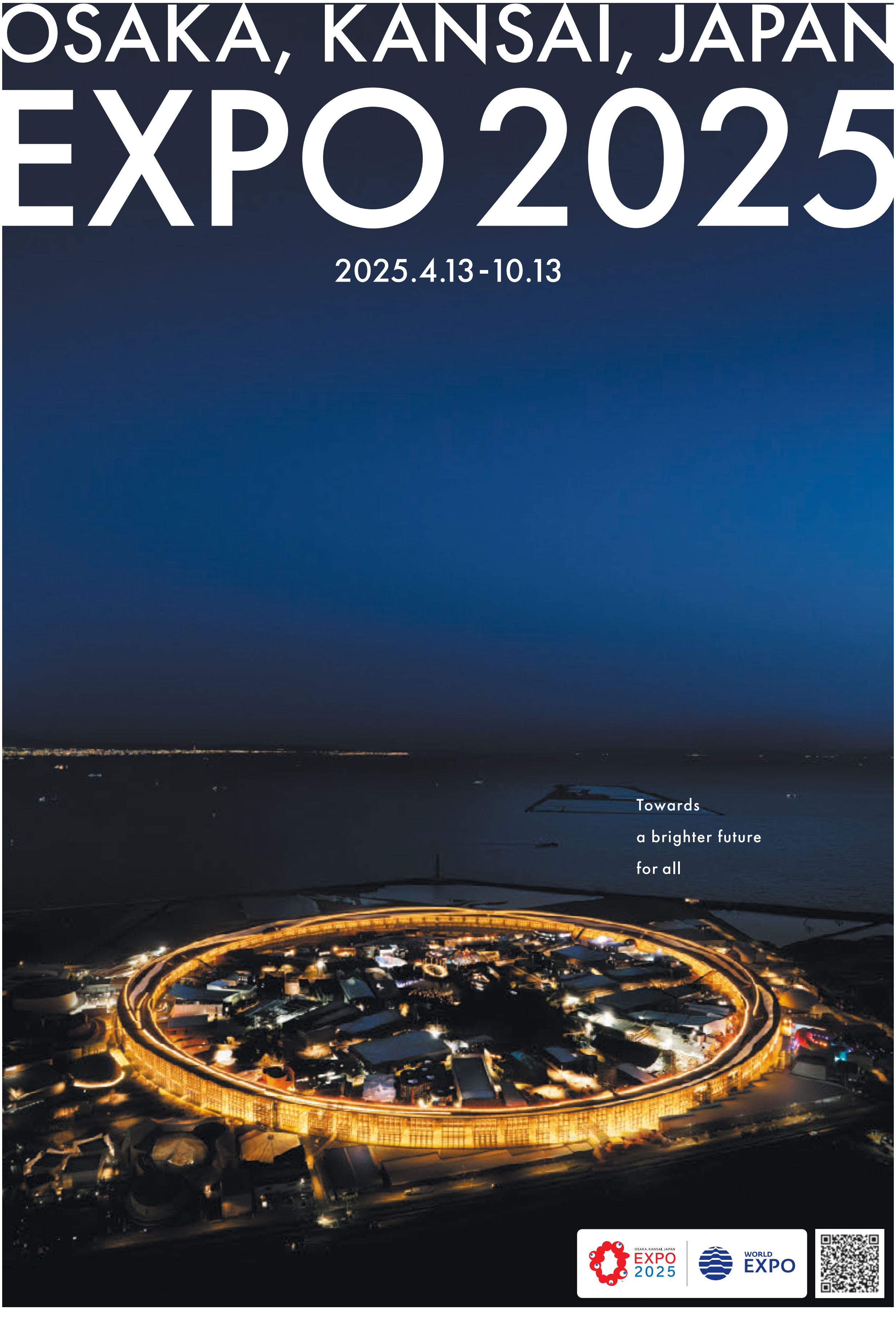
大颗牡蛎用料满满 钏路特色"牡蛎荞麦面"

My hometown of Kushiro is known for its endless abundance of fresh and delicious seafood. I recommend you pay a visit to Tamagawa-an, a soba restaurant I used to frequent with my family in my childhood, and still make an effort to stop by whenever I come home. The owner welcomes you with warm arms into the charming restaurant, and their original kakisoba boasts large plump oysters from Akkeshi Town. The exquisite broth scented like the sea allows you to appreciate the savory taste of the oysters. Afterward, please try some sobagaki, a dish made of mixed soba flour eaten with sugar syrup and roasted soybean flour.

钏路是一个海产丰富的地方，各种美食应有尽有。作为本地出身的我，推荐名叫"玉川庵"的荞麦面店。我从小就和家人一起去这家店，现在每次回老家也会必定光顾。店内氛围温馨，店主总是亲切热情地迎接客人。这里的"元祖牡蛎荞麦面"的牡蛎产自厚岸，又大又嫩，口感饱满，面汤也是无与伦比的美味，能充分感受到海的味道。餐后别忘了尝尝搭配黑蜜和黄豆粉的"荞麦饼"。

Yuki Kirishima ／Formerly ground staff at Haneda Airport, she is now a cabin attendant working on domestic and international flights. She looks forward to obtaining delicious coffee beans from wherever she stays.

雾岛 友纪／在羽田机场作为地勤人员工作后，目前作为空乘人员负责日本国内航班和国际航班的工作。爱好是在航班停泊地跟旅行目的地挑选美味的咖啡豆。


OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO 2025
2025.4.13-10.13
Towards
a brighter future
for all
OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO
2025
WORLD
EXPO

1

Jindagee Spice
1-3-1 Minamitsuboi, Chuo Ward, Kumamoto City, Kumamoto
Instagram @jindagee_spice

Jindagee Spice
熊本县熊本市中央区南坪井町 1–3–1
Instagram @jindagee_spice

3

2

[1] Thick, chewy noodles coated in a rich, spice-packed broth. Simply calling them "spicy ramen" wouldn't do justice to their deep and complex flavors. [2] Enjoy it with rice for a whole new experience unique to Jindagee. The quirky and unexpected shape will make you ask for seconds. [3] These pickles are perfect on ramen, rice, or on their own as a snack. From top to bottom: pickled quail egg, spicy pickled bamboo shoots, deluxe sour pickled mustard greens, and carrot cumin oil.

[1] 厚实且有嚼劲的粗面条与富含香料的汤底相结合，形成了一种难以用“香料拉面”一词来形容的深层味道。[2] 米饭也是“Jindagee”风格，形状让人联想到“牙齿”，颇具幽默感。[3] 各类腌菜既可作为拉面的配菜，也可搭配米饭，或者单独作为下酒菜。照片从上往下是，鹌鹑蛋腌菜、辣味腌笋干、特制酸芥菜、胡萝卜拌孜然油。

A City Buzzing with Delicious Food and Warm Hospitality

美食与人间温暖交织，为市内带来活力

They say places with great water always have amazing food, and we couldn't agree more. Kumamoto, famous for its ramen, is well-known for its thriving noodle-crafting businesses. Among them, one in particular keeps drawing you back once you've tasted it. The unique flavors of Jindagee Spice have captivated even the most discerning local foodies. They offer bucket-list dishes you wouldn't want to miss.

As you walk through the city, you can feel the incredible energy and creativity coursing through the streets—not just affecting the shops but the customers as well. To enjoy craft beers made with Kumamoto's delicious water and locally grown banpeiyus, head over to Beer Bar blé blé. It's always buzzing with locals, each enjoying their time chatting, relaxing, and sharing stories. If you come to Kumamoto, don't simply explore the food; immerse yourself in the warmth of its people.

水质好的地方必然诞生美食。这是我在旅行生涯中总结出的经验，并对此坚信不疑。熊本的拉面远负盛名，其制面行业也生机勃勃。其中，“Jindagee Spice”的独特味道让许多对美食敏感的熊本人都为之倾倒。我也对其爱不释口，真希望每个人一生中至少品尝一次。

而当我走在街上时，能感受到一种强烈的感性与活力。无论从店家还是从顾客，都会有这样的感受。为了品尝由清澈泉水与晚白柚酿造的当地手工啤酒，我来到了“Beer Bar blé blé”。本地客人总是让这里座无虚席。大家在此把酒言欢，享受自由时刻。如果来熊本旅行，体验这里的人间温暖也是非常有意义的。

Beer Bar blé blé
1st Floor, Azuma Building, 13-8 Shinshigai, Chuo Ward, Kumamoto City, Kumamoto TEL 096-354-4645

Beer Bar blé blé
熊本县熊本市中央区新市街 13–8 Azuma 大楼1楼
TEL 096–354–4645

[1] The entire staff, including owner Masashi Takada, knows their beer inside and out, starting from the brewing process. [2] The bottle on the right is a beer brewed in Kumamoto from banpeiyu pomelos. Come here to enjoy locally-crafted beers and other beers from all over Japan. [3] This beer-lover oasis, filled with friendly regulars, opens at 3 p.m. The snacks are absolutely top-notch.

[1] 店主高田千士及店员们对啤酒酿造也十分在行。[2] 右边的瓶子是使用晚白柚在熊本酿造的啤酒。除此之外，还能品尝到来自各地的美酒。[3] 常客们在此相处融洽。从下午三点开始就能在这城市绿洲享受各类手工啤酒，搭配美味下酒菜。

1

2

3

Takata Distillery
756 Fukada Higashi, Asagiri, Kuma County, Kumamoto
TEL 0966-45-0200
https://www.takata-shuzohjyo.co.jp

高田酒造场
熊本县球磨郡朝雾町深田东756
TEL 0966–45–0200
https://www.takata–shuzohjyo.co.jp

Every bottle of shochu here is handcrafted using traditional ceramic pot fermentation. The pots, embedded in the ground, remain in their original arrangement, just as they have for generations. They only produce small batches to maintain consistent quality and flavor.

烧酒全部由手工酿造，并采用传统的陶罐发酵法。埋入地下的陶罐仍保持着昔日的布置。为了确保味道不变，坚守少量生产的传统。

涌出的地下水汇聚成急流，形成球磨川。这是熊本的最南端——人吉·球磨地区。这里的温差与水源造就了熊本特有的米烧酒——“球磨烧酒”。使用米作为原料，采用人吉·球磨地区的地下水进行酿造，从蒸馏到装瓶的过程都在当地完成，这才能被称为球磨烧酒。能获得这种产地认定的日本烧酒品牌仅有五个。球磨烧酒也被列为日本文化遗产。品牌认证虽是1995年才开始的，但球磨烧酒已有约500年的历史，据说人吉地区早在室町时代起就开始酿造烧酒。目前，27家酒厂在此地各有千秋，虽然都遵循传统酿造的方法和要求，但其口味却多种多样。

最近，我在东京也看到过这款米烧酒，深深被它吸引，便访问了两家酒厂。高田酒造场使用多种花酵母酿制米烧酒，长期以来深受欢迎。最近，他们开始尝试工艺金酒。由第13代厂长高田恭奈亲自操刀，专注于熊本特产的晚白柚、橘子、桃等植物成分的金酒广受好评。

丰永酒造自明治27年创办以来，一直拥有自家田地，用自家种植的米酿造烧酒。作为一家老字号酒厂，现在的爆款是“豆蔻烧酒”。这一创意颠覆烧酒的传统概念，引发了越来越多的人开始关注米烧酒。历史悠久的酒厂中新生代的年轻酿酒师们致力于创新，为开拓销路而努力。人吉的酒厂欣欣向荣。

Meet Takahiro Takata, the 12th-generation owner, and Yasuna Takata, the next heir. Takahiro pioneered the use of floral yeast in shochu. Years of research have made it a highly sought-after brand. Yasuna has been researching gin-making since her university days, and her dedication led to the successful creation of their own craft gin.

第12代社长高田启世与第13代高田恭奈。花酵母烧酒的创始人是启世先生，通过不断研究，推出了这款人气产品。恭奈女士则从大学时代开始研究金酒的酿造，并取得了漂亮的成就。

[1] A Classic Bar in Kumamoto City. This bar, known for its impressive selection of Western liquors, also offers cocktails unique to Kumamoto. A Cardamon Highball (right) along with a refreshing cocktail made with "Hana" and freshly squeezed banpeiyu (left). [2] "BEAR'S BOOK," a gin produced by owner Koichiro Sumida is the new venture of Takahashi Distillery, the makers of the famous "Hakutake Shiro" rice shochu. [3] Koichiro is also actively involved in charity supporting recovery efforts from the Kumamoto earthquake.

1

2

3

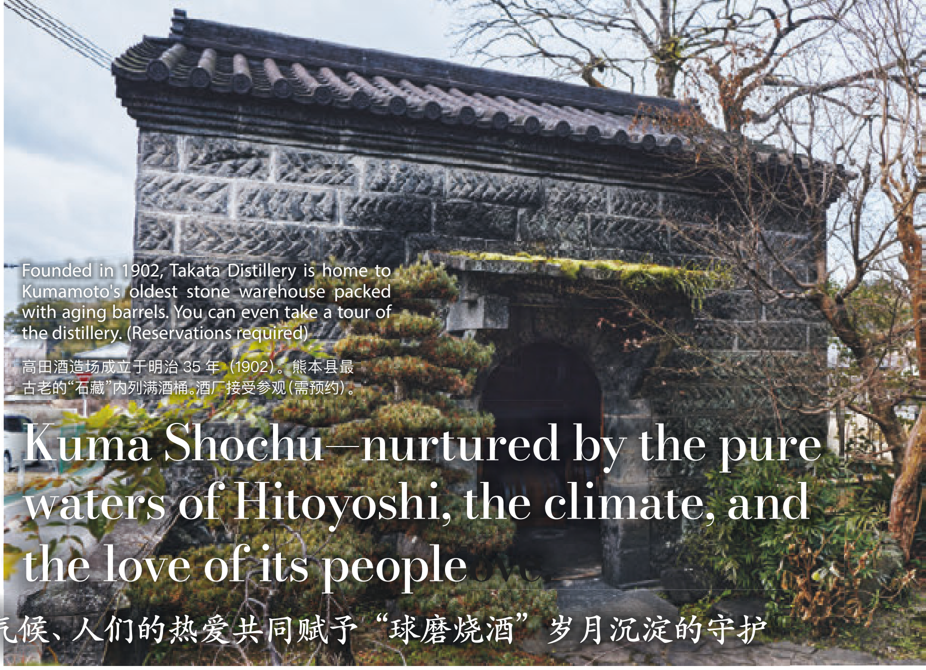
[1] 熊本市的一家经典酒吧，以丰富的洋酒种类而闻名，当然也可以点一杯熊本特色的鸡尾酒。比如豆蔻高球（右）、“花”还有晚白柚鲜榨鸡尾酒（左）。[2] 由老板隅田耕一郎制作的金酒“BEAR'S BOOK”。这是以“白岳 Shiro”闻名的米烧酒厂家——高桥酒造推出的新品牌。[3] 隅田先生还积极参与熊本地震慈善活动。

The Bar Amber
2F, Nakadori Building, 13-27
Hanabatacho, Chuo Ward,
Kumamoto City, Kumamoto
TEL 096-356-8383
http://thebar-amber.jp

The Bar Amber
熊本县熊本市中央区花畑町13–27
中通大楼2楼
TEL 096–356–8383
http://thebar–amber.jp

Out of all 27 distilleries, this is the only one using floral yeast from flowers like pinks and cherry blossoms to create their liquor, "Hana" (Flower). If you're looking for something with a bold character, try their "Yamahotaru." On the right is their Kumamoto craft gin, launched in 2023. (Takata Distillery)

在 27 家酒厂中，唯一使用如瞿麦、樱花等花酵母的“花”酒。如果想体验独特风味，推荐尝试“山 Hotaru”。右侧是 2023 年开始生产的熊本的工艺金酒（高田酒造场）。



Founded in 1902, Takata Distillery is home to Kumamoto's oldest stone warehouse packed with aging barrels. You can even take a tour of the distillery. (Reservations required)

高田酒造场成立于明治 35 年（1902）。熊本县最古老的“石藏”内列满酒桶。酒厂接受参观(需预约)。

Kuma Shochu—nurtured by the pure waters of Hitoyoshi, the climate, and the love of its people

人吉的清澈水源、宜人气候、人们的热爱共同赋予“球磨烧酒”岁月沉淀的守护

Multiple sources gush out and gather to form the rapids of Kuma River. This is the Hitoyoshi-Kuma region, located at the southernmost tip of Kumamoto. Here, the water and ideal climate affect the rice production, which is then used to create a unique local spirit—the Kuma Shochu. To be officially recognized as Kuma Shochu, it must be made with rice, brewed using the underground waters of Hitoyoshi-Kuma, and then distilled and bottled entirely within the region. Only five shochu brands in Japan boast this prestigious label. It's even recognized as part of Japan's cultural heritage. While the official branding was established in 1995, its history stretches back nearly 500 years and has been a part of Hitoyoshi's culture since the Muromachi era (1336-1573). Today, 27 distilleries are producing the liquor, crafting a wide variety of flavors while honoring tradition.

Curious about a rice shochu we spotted in Tokyo, we decided to visit two distilleries to learn more about it. Takata Distillery has long been known for its rice shochu made with various types of floral yeasts, but their latest venture is craft gin. Led by the upcoming 13th-generation owner, Yasuna Takata, they created a gin infused with Kumamoto-grown botanicals like banpeiyu pomelo, sumo citrus, and peaches, which has earned them a lot of praise.

The Toyonaga Distillery, founded in 1894, has been cultivating its own rice since its creation, ensuring complete control over the quality of its liquor. One of their biggest hits is the Cardamon shochu—a bold, game-changing twist that's redefining what shochu can be. This innovation has reignited interest in rice shochu, drawing in a whole new audience. At these historic distilleries, a new generation of owners is pouring their passion into crafting and sharing the excitement of new spirits. The sake scene in Hitoyoshi is more alive than ever!

1

2

[1] Owner Shiro Toyonaga and 5th-generation Haruka Toyonaga. They are dedicated to using organically grown rice from their own fields, crafting shochu with a strong focus on "Toyonagakura," their signature brand made from organic Kuma rice. [2] Cardamon Shochu. Packed with fragrant cardamon, this unique liquor fills the entire distillery with its rich aroma. It all started with a special request from a local curry restaurant, "Shunkato." After seven rounds of experimentation, they finally perfected "Cardamon TAKE7." Even the base rice shochu was specially crafted just for this creation.

[1] 丰永史郎社长与第 5 代继承人辽先生。史郎先生坚持使用自家种植的“有机球磨米”作为原料，专注于以“丰永藏”为首的烧酒酿造。[2] 豆蔻烧酒。由于大量使用豆蔻，其香气在酒厂中弥漫。这个创意源自于咖喱店“春夏冬”。经过 7 次试作，最终完成“CARDAMON TAKE7”。作为基底的米烧酒也是为此专门酿造的。

Toyonaga Distillery
1873 Kamizato, Yunomae, Kuma County, Kumamoto
TEL 0966-43-2008
https://www.toyonagakura.com

丰永酒造
熊本县球磨郡汤前町上里 1873
TEL 0966–43–2008
https://www.toyonagakura.com

Kumamoto is blessed with rich soil, bringing forth the great banpeiyu pomelo. Known as the world's largest citrus, it's even listed in the Guinness World Records. In fact, Kumamoto boasts 96% of Japan's banpeiyu production. In Yatsushiro, they are carefully grown as a local specialty. Meet Hiroki Morita of Morita Fruit Farm, a dedicated young farmer. Growing up watching his grandfather cultivate mandarin oranges, he developed a deep admiration for farming and decided to study agriculture to carry on the family's legacy. Among all citrus varieties, banpeiyus had always been his favorite, so he shifted his focus to growing it exclusively. In the beginning, creating his top-quality banpeiyus was a journey of trial and error. Since the fruit can't grow without hand pollination, each blossom must be carefully pollinated by hand. Hand-pollination also requires a mix of different citrus varieties, so constant research and refinement are essential. But Hiroki's passion for banpeiyus allows them to thrive on this unique farm.

Banpeiyus first arrived in Japan around 1920 from Vietnam. However, it didn't spread widely at the time. In the 1930s, the banpeiyu, then called "peiyu" was introduced from Taiwan to Kagoshima. Thanks to the ideal soil and climate, it found its perfect home in Yatsushiro.This fruit is truly a gift from the land—something that can only be nurtured here, as attested by dedicated local farmers.

熊本的肥沃土壤赋予了我们珍贵的礼物——“晚白柚”。它被称为世界上最大的柑橘，甚至被收录到《吉尼斯世界纪录》。熊本的晚白柚产量占日本总产量的96%。它作为八代市的特产，得到了精心栽培。森田果树园的森田光贵是八代市的年轻一代种植者。他从小便看着祖父种蜜柑，对此充满憧憬，于是决定学习农业并继承家业。由于一直钟爱晚白柚，他将果园转型为以晚白柚为主的农场。为了种出优质的晚白柚，当初进行了种种试错。晚白柚需要人工授粉才能结果，为此森田先生手动为其进行授粉。授粉时需不同品种杂交，因此研究和改良工作永无止境。尽管培育晚白柚需要耗费一整年的心血，但森田先生至今依旧保持着热诚培育全球最佳的晚白柚。

约在1920年，晚白柚的树苗从越南引进日本，但当时几乎没有普及。据说直到1930年代，台湾的“白柚”树苗被引入鹿儿岛，因得天独厚的土壤和气候条件使得八代市成为了最适合种植晚白柚的地方，晚白柚才在此扎根。绝无仅有的土地与农民们的精心栽培共同成就了这一大自然的馈赠。

After harvesting, the fruits are sorted by size before being shipped out. The peak season runs from February to April, and you can even buy them at local roadside stations. Hiroki's parents also help with the work; his father started helping out at the farm after retiring. Being able to farm together as a family is something Hiroki truly cherishes.

收获果实后，按大小区分出货。最佳时节为２月至４月。在当地的公路休息站等处也可购买这些果实。果园的工作是与父母一起完成的。其父在退休后开始帮森田先生的打理果园。森田先生表示，能与家人共同经营农业是一件值得高兴的事情。

Morita Fruit Farm
https://moritakajyu.base.shop
Instagram @morita_kajyuen

森田果树园
线上购买：https://moritakajyu.base.shop
Instagram @morita_kajyuen

1

Yatsushiro City, home to the top producer of the world's largest citrus—the banpeiyu pomelo

2

世界上最大的柑橘“晚白柚”产量全球第一。八代市的风土

3

[1] At Morita Fruit Farm, banpeiyu pomelos grow in abundance, nurtured with care throughout the year. [2] Hidden beneath a thick peel, the white fruit is plump and juicy. It has a refreshing aroma and a delicate sweetness. Leaving one in a room fills the air with its citrusy fragrance. The peel can be processed into treats, and locals even enjoy using it in their baths. [3] Some of them are as large as a volleyball. Perfect for a thoughtful gift, each one is carefully shipped by Hiroki himself.

[1] 森田先生的果园。经过一年的精心照料，晚白柚的果实成熟。[2] 洁白的果肉被厚厚的果皮包裹着，紧实而多汁。具有标志性的清新香气和细腻的甜味。若将其放置在房间，整个房间都会弥漫着晚白柚的香气。果皮加工后也可食用，当地人喜欢将其用作沐浴时的助兴。[3] 有的果实甚至可以长到排球那么大。一个个果实作为馈赠亲友的礼物深受喜爱，森田先生亲手将它们送出。

[Right] The rock called Oshitoishi is the center of attention. The north star sits directly above its point. One of the mysteries surrounding this rock is its magnetic field which causes the dial on a compass, which can be borrowed from the entrance, to spin in circles. Two myths surrounding Oshitoishi are that climbing it will cause it to rain and that a demon played with this rock like a bean bag. [Left] The sundial arrangement where people of faith gather includes the "scissor stone" *Hasami-ishi*, the Sumerian petrograph-engraved *Kagami-ishi*, and the altar stone serving the gods, *Saidan-ishi*.

巨石群的中心是“押户石”（右图）。在其顶点的正北对着北极星。如果拿着入口处借来的指南针绕着石群走，会出现奇怪的现象——磁力会紊乱导致指针乱转。流传着“登上石头就会下雨”的传说以及“鬼的御手玉”的别名。古代的日晷“夹石”（左图）、刻有苏美尔文字的“镜石”、连接诸神的“祭坛石”等，都是人们信仰的象征。

Oshitoishi
511 Nakahara, Minamioguni Town, Aso County, Kumamoto
TEL (Minamioguni Tourism Association) 0964-42-1444

押户石之丘
熊本县阿苏郡南小国町中原511
TEL 0967–42–1444（南小国町观光协会）

An enshrined demon's rock playground

被供奉在山丘上的巨石 传说中鬼的御手玉

On a hill 845 meters above the sea sits a set of nine huge rocks, the largest being 5.5 meters tall with a circumference of 15.3 meters. At a glance, they appear to be a natural volcanic rock formation. However, what truly fascinates people is the mysterious phenomenon surrounding these megaliths.

The local legend that stirs our imagination is that the rocks found here were left by a big demon who came here to play with them nightly. But the vertical arrangement of some of these rocks suggests they served as either altars or as a sundial. The engraved Sumerian petrographs on the rocks said to be 4,000 years old also prompted an investigation by the Japan Petrograph Society suggesting that this may be an ancient man-made structure of cultural importance. It also doesn't seem to be a coincidence that the megalith arrangement shows the change in the Sun's position during the summer and winter solstices.

However, the megaliths themselves are the only ones that know the truth. Still, the fact remains that within the 360-degree panoramic view, the presence of these megaliths is truly mysterious. Rock formations have had meaning to us since ancient times, so they must be cherished.

在海拔845米的丘陵上，坐落着9组巨大石块。最大的石块高达5.5米，周长达15.3米。乍一看，这似乎也是火山活动形成的自然产物。然而，这个巨石群似乎存在神秘现象，吸引着人们的目光。

根据传说，曾经有一只巨大的鬼将这些石头搬来，夜夜玩耍，把石头当作御手玉（沙包玩具）。这段传说令人遐想连篇。纵向排列的巨石布局以及每块石头上似乎有“祭坛”、“日晷”等用途的痕迹。另外，人们还在上面发现了作为岩刻文字（Petroglyphs），诞生自约4000年前的苏美尔文字（楔形文字）。受到委托的日本岩刻文字协会进行调查，并提出了假设——巨石群可能是人造的史前文化遗址。通过被认为曾有日晷功能的石块，能判断出夏至和冬至太阳位置的变化。如果这仅仅是偶然，恐怕太难以置信。

真相究竟如何，只有巨石自己知晓。但不管怎样，360度展开的壮丽全景还有神秘的气氛无疑是真实存在的。这些巨石自古以来就吸引着人们，并被供奉为神圣的存在。

Over the series of rolling hills you can spot Mt. Aso's five peaks and the Kuju Mountains. The landscape was formed by the pyroclastic flows from several Mt. Aso eruptions that occured between 90,000 and 300,000 years ago.

波涛起伏的丘陵连绵起伏，远处可以看到阿苏五岳和九重连山。这些地形是由约 30万年前至 9万年前，阿苏火山的多次大规模喷发所产生的火山碎屑流形成的。

5

6

7

8

[5] An appetizer resembling a jewelry box using Kumamoto-produced vegetables, mainly from Minamiaso village. The many vegetables are prepared in various ways including roasted, pickled, boiled, fried, and with mousse. [6] Freshly procured Akaushi Wagyu, venison, and boar woodfire-grilled to perfection. The slow-roasted potatoes are sweet. [7] Doburoku, a type of unrefined sake with a pleasing aroma and texture made from Utase rice grown in spring water. The plates and jars were made by Futoshi Yamada. [8] True bliss at an auberge stay is enjoying yourself to the fullest before calling it a night.

[5] 如宝石盒般的前菜。以南阿苏村为中心，使用熊本县产的各种蔬菜。多种蔬菜经过不同的烹饪方法，如烤制、腌制、煮制、油炸和做成慕斯等。[6] 随时令变化，供应各种柴火烧烤的肉类。野生的高品质肉类，按各自肉质采用最合适的火候。aka 牛、鹿和野猪肉经过精心烤制，香气扑鼻。[7] 采用泉水培育的“歌濑米”酿制的浊酒“歌濑”。其香气和口感都无与伦比。酒器和菜肴的盘子是由山下太先生亲手制作的。[8] 躺在床上惬意放松，这也是客栈型餐厅的极致享受。

An adult auberge getaway
Dishes from Minamiaso you'll never forget

成年人的静谧客栈 令人难忘的南阿苏的道道佳肴

Hidden away in the forest at the base of Mt. Aso is a 4-room inn. Within this glass-walled space bathing in the warmth from the flickering fireplace, you can enjoy the beauty of the forest changing throughout the seasons. And just like slowly changing seasons, time here is also in no rush to pass. Teppei Oyama, the owner and chef, was born and raised in Aso, fostering a deep love for the local nature and the ingredients it provides. He reflects this in his dishes, using spring water taken from the Shioisha Spring right before his eyes, which was one of the Top 100 Waters of the Heisei Era. Including local vegetables, *Akaushi* Wagyu, and fresh wild game that can be sourced here, Minamiaso is a treasure trove of ingredients. You can feel the energy of the ingredients in the dishes here. Perhaps a dish you can never forget is a dish in which you feel "life."

阿苏山麓的森林中静静伫立着一座拥有四个房间的独栋式小餐馆。在壁炉火焰散发的温暖中，从玻璃窗感受四季变化的森林景色。随着风景的变换，时间缓缓流逝。店主兼主厨的小山铁平在此出生并长大，他对当地的自然与食材有着深厚的热爱。小山主厨制作的菜肴汇聚着阿苏大自然的恩赐，力求最大程度地展现食材的风味。用于料理的水来自附近“平成名水百选”之一的盐井社水源，小山会亲自前往汲水。当地的蔬菜、aka牛（褐毛和牛）还有新鲜的野味——南阿苏堪称食材的宝库。这里的料理蕴含着食材本身的力量。或许料理之所以令人难忘，正是因为能让人从食材中感受到生命。

1

Teppei Oyama

After graduating from Fukuoka Culinary Academy he joined Huis Ten Bosch hotels. There he worked under Chef Masaru Kamikakiomto at both Hotel Amsterdam at the restaurant A Coeur Ouvert, and at Hotel Europe in the De Admiraal main dining room. He later returned to his hometown of Minamiaso and opened his auberge and restaurant YAMAGOYA Holahoo at a boarding house once run by his parents.

小山铁平

福冈烹饪师专门学校毕业后，进入豪斯登堡集团工作。在“Hotel Amsterdam”的“A Coeur Ouvert”以及“Hotel Europe”的“DE ADMIRAAL”餐厅成为上柿元胜的弟子。之后决定创业，在家乡南阿苏开设客栈型餐厅“山小屋 Holahoo”。

2

3

[1] A warm exquisite moment in the middle of the forest. The sound of fire flickering from the wood fire in the open kitchen puts your heart at ease. [2] Akaushi Wagyu sourced from specifically chosen producers of this grass-fed cattle raised in the mountains and fields of Aso. [3] An ice cream dessert made with milk and sake lees from Reizan, Aso's famous sake. [4] Rainbow trout raised in the spring waters and fed a special diet made from Reizan sake lees. The straw-smoked trout has just the right amount of fat and melts in your mouth. The course begins with a soup appetizer and ends with some curry, keeping you warm from start to finish.

[1] 在森林中度过温暖而奢华的时光。开放式厨房之中，柴火燃烧的声音让人倍感舒适。[2] 在阿苏的广阔草原绝无仅有，仅以草为食的 aka 牛，其肉质细腻柔软，肉色鲜红，由精益求精的生产者悉心培育。[3] 甜点是由阿苏名酒“Reizan”的酒糟与阿苏的牛奶制成的冰激凌。[4] 虹鳟鱼的饲料混入南阿苏的泉水以及阿苏酒“Reizan”的酒糟制作而成。用稻草熏制的虹鳟鱼脂肪适中，肉质细腻，入口即化。从前菜的汤品到最后的咖喱，每道菜都沁人心脾。

4

YAMAGOYA Holahoo
4635-6 Kawayo, Minamiaso Village, Aso County, Kumamoto
TEL 0967-67-2008
https://holahoo.com
Instagram @yamagoyaholahoo

山小屋 Holahoo
熊本县阿苏郡南阿苏村河阳4635–6
TEL 0967–67–2008
https://holahoo.com/
Instagram @yamagoyaholahoo

1

2

3

[1] The glaze used is also naturally sourced from the mountain. The finish can have various colors and textures. No matter how many times it's layered or fired, the end result is beautiful. [2] A mug cup on display. Being handmade with the addition to the color of its natural finish, no two designs are ever the same. [3] Molding and carving out the shape come before glazing. Futoshi then fires it over and over as many times as necessary until he is satisfied with the end result. [4] A larger creation 40 centimeters in diameter. These are popular orders among restaurants.

[1] 所有釉药均取自阿苏的纯天然材料。作品在色彩、质感等方面有多种不同的表现。通过反复多次烧制，呈现出作品的美感。[2] 展示在艺廊里的马克杯由手工制作，色调自然，拥有独一无二的图案。[3] 首先是塑形、打磨修整，再进行素烧。之后可能会重复多次烧制，直至满意为止，始终保持着对细节的讲究。[4] 不乏直径达 40 厘米的大型作品。店里的作品同时也是众多餐厅的采购产品。

Breathing life into the earth he faces. The respect and passion Futoshi has for nature are reflected in his works. It's not just the unique soil found here in one of the world's top calderas that's put to use, but also the volcanic ash, rock, and springwater produced here. The mountain foliage also plays a part in his creations. Futoshi doesn't resign himself to traditional or common methods as he strives to improve his craft, he also embraces trial and error. The natural finishing color and texture of the layered natural glaze are truly unique.

There is a small altar in the workshop adorned with fragments of earthenware said to have been made by predecessors of this area. Every morning, Futoshi clasps his hands and says a prayer, honoring the tradition of maintaining the bond between people and nature for thousands of years. He continues that tradition as he creates pottery while speaking with the land of Aso.

与泥土对话，赋予其生命。山下太先生珍惜阿苏广阔的大自然，并将其脉动融入作品中。他所经手的不仅仅是泥土，而是由世界罕见的火山口孕育而生的独特土壤，由火山带来的灰烬与岩石，还有喷涌而出的泉水。即使是装点山峦的草木，也会成为创作的一部分。不拘泥于常规与传统，通过不断的尝试和改进，专注于与泥土对话。层层叠加的天然釉料色彩与质感，是无人能复制的。

工作室里有一个小小的神棚，那里静静地摆放着他在此地发现的先人留下的陶器碎片。每天早晨，他合十双手，怀着敬意祈祷。跨越数十万年的时光，大自然与人类的联系仍在延续。他生活在这段时间长河之中，日复一日与阿苏的大地对话，创造着陶艺。

4

Aso Volcano Pottery (Asobougama)
624-1 Nishikozono, Aso City, Kumamoto
Instagram @futoshiyamashita

阿苏坊窑
熊本县阿苏市西小园624–1
Instagram @futoshiyamashita

Mt. Aso's memories carved into the ground

Futoshi Yamashita

Futoshi was born in Fukuoka but spent his early twenties traveling through Asia and Europe, returning to Japan after a series of ups and downs. After his return, he decided to become a potter, learning to work with Koishiwara ware for about five years. In 2002 he opened his own kiln called Aso Volcano Pottery (Asobougama). The name was inspired by his childhood memories of his parents taking him to play at Mt. Aso.

山下太

出生于福冈县。20 多岁时曾游历亚洲、欧洲等地，经历了不少波折后回日本。立志从事陶艺，曾在"小石原烧"学习了约五年。2002 年开设了自己的窑厂"阿苏坊窑"。选址在阿苏是因为小时候跟父母一起到此游玩，留下了深刻的记忆。

将阿苏悠久的记忆 刻印在大地上

Futoshi's wares begin with clay preparation. The soil composition throughout Mt. Aso varies by location and also influences the finished product, so he envisions what will be made when gathering soil. Remnants of a pyroclastic flow from over 400,000 years ago can also be found in the soil here, and they too will become a part of the finished smooth clay.

山下先生的陶艺从获取土壤开始。阿苏山各采集地的土壤成分有所不同，由此会让作品呈现出不同的效果。他会根据作品种类，因材施料。其中也有土壤是推测来自约 40万年前的火山碎屑流。这些土壤经加工而被制成光滑的粘土。

赐予自水神，漂浮在海上的神社传说与水源地奇迹般的复兴

能够感受到“水之低语”的“永尾剱神社”随着潮起潮落展现出不同的面貌。其建于713年，并有一个传说。很久以前，海童神曾经乘骑过的巨大鳐鱼在此出现，试图越过宇土半岛登上陆地，但被一张巨网挡住去路，最终无法回头，横躺在这片土地上。由于这一地点正好位于鳐鱼尾巴所在，因此得名永尾。

熊本拥有得天独厚的水资源，不仅水景美丽，水源也是一大亮点。只要拧开水龙头，就能流出矿泉水。熊本市的约74万居民的自来水完全依靠地下水供应，因此被称为日本第一、也是世界罕见的地下水城市。各地拥有丰富的泉水源、河流和湖泊。造访南阿苏的“盐井社水源”，目睹朝阳下的蓝绿色水面的人总会不由惊叹。然而2016年熊本地震后，水源受损甚至枯竭。当地人感到悲伤，并进行祈祷，在香火箱下方留下愿望。难以置信的是，两年后，水源竟突然恢复如初。人们不得不感叹，这一切仿佛是御祭神——罔象女神引发的奇迹。

Shioisha Spring
1655 Nakamatsu, Minamiaso Village, Aso County, Kumamoto

盐井社水源
熊本县阿苏郡阿苏村中松1655

The waters of the Shioisha Spring flow from the Shioi Shrine, gushing at five tons per minute and 7,200 tons per day. The soft water is venerated for its sacred properties, believed to bestow longevity and shield from various diseases. It was recognized by the Japanese Ministry of the Environment as one of the Top 100 Waters of the Heisei Era.

盐井社水源位于盐井神社境内，每分钟5吨，一天流出 7200 吨水。这里的泉水是一种软水，水质清澈，口感柔和，被日本环境省选定为“平成名水百选”之一。据说被认为是包治百病，让人长生不老的神水。

Gifts of the Water Gods: the legend of the shrine floating in the sea and the miraculous revival of the water source

At the Einoo Tsurugi Shrine, one can hear the murmur of water and see how it changes appearance with the ebb and flow of the tides. According to a legend about its construction in 713, the sea deity Wadatsumi no Kami appeared on the back of a giant ray and went ashore in an attempt to go over the Uto Peninsula. However, the ray got caught in a net and, unable to break free, laid down on the ground. The name "Einoo" or "ray tail" originates from the tail of the giant ray landing in the area.

Kumamoto has magnificent water views as well as high-quality mineral water coming straight from any tap in the city. With a population of about 740,000 people, the city's tap water source comes entirely from underground, making it the only "groundwater city" in Japan and one of the few in the world. Among its many springs, rivers, lakes and marshes, Shioisha Spring in Minamiaso beckons visitors. As one admires the turquoise water glistening in the morning sun, it is hard to believe that following the Kumamoto earthquakes in 2016, this very spring ran dry. People grieved, prayed, and left messages beneath the offering box. After two years, abundant water suddenly started springing again, a miraculous gift from the enshrined water deity Mizuhanome no Kami.

Einoo Tsurugi Shrine
658 Einoo, Shiranui, Uki City, Kumamoto
Instagram @einootsurugijinjya

永尾剱神社
熊本县宇城市不知火町永尾 658
Instagram @einootsurugijinjya

This shrine provides relief for gastrointestinal diseases. If you visit on the first day of the eighth month of the lunar calendar at dawn, you will get to admire the mysterious light phenomenon called "Shiranui," meaning "unknown fire" which is popular every year. The lights are said to have guided and saved Emperor Keiko during his pilgrimage over a thousand years ago.

保佑肠胃健康的神明。这片海域在农历 8 月 1 日的黎明时分会出现一种神秘的灯火现象——“不知火”，这一现象每年都吸引着大量人群。有一种说法认为，景行天皇曾在航行中将该灯火作为指引，最终化险为夷。

The Okoshiki Coast is a scenic spot recognized as one of Japan's Top 100 Beaches and Top 100 Sunset Spots. The Ariake Sea experiences extreme tides, with the wind and waves drawing curves in the sand, making it a tidal flat. The name Okoshiki ("okoshi" meaning "palanquin") originated from the legend of Emperor Keiko. While he was traveling the Kyushu region, he noticed the crescent-shaped ripples of sand and halted his palanquin to admire the beauty of the landscape.

御舆来海岸是日本的“日本的渚百选”和“日本的夕阳百选”中选定的景胜地。有明海的潮涨潮落差异明显，随着潮水退去，海岸上因风和波浪形成的沙丘曲线会成为潮间带。御舆来海岸的名字源于一个传说，景行天皇在九州远征时，被三日月形的沙纹所吸引，便停下御舆（天皇乘坐的轿子）对美景看得入迷。

Kumamoto

A Land Blessed by the Gods with the Eternal Gifts of Water and Earth

熊本

大自然的馈赠源于神明赐予的“水”与“土”

**Kumamoto is a land infused with magnificent nature and life.
As the only "groundwater city" in Japan and one of the few in the world, Kumamoto is blessed with crystal-clear spring water.
There are over a thousand water springs within the borders of the prefecture.
This groundwater has been nourished by a caldera born from the eruption of Mt. Aso for about 270,000 years.
Here, fire and water interweave to create a landscape like no other.
Retrace the vast history of Kumamoto Prefecture as you tread upon its grounds. The prosperous nature, not a mere coincidence, but rather the culminaton of myths and legends that have been told for hundreds of thousands of years will surely leave you speechless.**

Photographer: Kan Kanbayashi, Coordinator: Shodai Onizaki, Interviewer/Writer/Editor: Sakurako Nakano

雄伟的大自然与生机勃勃的大地——熊本。
这里浸润在清冽泉水的恩泽中，是日本最大，世界罕见的“地下水城市”。
全县有超过1000个泉水池。支撑地下水的大地，是由大约27万年前的阿苏山喷发形成的火山口地形。
这里有水火交织的独特地质。踏上这片土地，追溯其历史背景，经过数十万年孕育的风土绝非偶然，
而是被神话与传说渲染的令人震撼的神秘之地。

摄影:神林环 协调:鬼崎翔大 采访、撰稿、编辑:中野樱子

Wings to Kumamoto
One way to reach Kumamoto is by taking an ANA flight from Tokyo (Haneda) to Aso Kumamoto Airport.
*Flight information is subject to change.
Please check the ANA website for the update.

前往熊本的航班
从东京（羽田）等地搭乘全日空航班前往阿苏熊本机场。
※ 航运信息可能有所变更。
最新信息请登录全日空官方网站查看。

Together with our passionate new employees, Team ANA will continue striving to be the airline of choice around the world, and we are looking forward to having you with us again this month.

春光明媚的四月，迎来了日本各地的入学典礼和入职典礼的季节。每当看到胸怀期待、开启新旅程的年轻人们，我总是想起近年来曾有幸出席的“新国立剧场研修所”的入所典礼。

也许有人会疑惑为什么全日空的社长会出席?新国立剧场以其世界水准的现代舞台艺术而闻名。实际上，这个剧场将“培养下一代艺术家”作为其业务的重要支柱之一。为了培养能在国际上活跃的专业歌剧演员、芭蕾舞者和演员，它设立了日本唯一附属于国立剧场的培训机构。

“以连接世界的心灵之翼，为充满梦想的未来做出贡献”是全日空集团的经营理念。为了促进新国立剧场的培训制度、文化艺术的发展，并帮助剧场所培养的艺术家后备军们挑战世界，实现理想，全日空集团于2016年创立了“ANA奖学金”。自那时以来，集团至今都在为研修生提供以海外研修为主的综合性支持。

全日空一直都在支持那些挑战世界的人士，如轮椅网球传奇选手国枝慎吾，以及在国际舞台上崭露头角的足球选手三笘薫等。面对来自周围不被看好的声音，我们全日空从不受影响。ANA支持那些迈出第一步，将“不可能”变为“可能”的“勇敢带头的企鹅”。所以我们才会对准备从新国立剧场展翅飞向世界的年轻艺术家们给予帮助。

每年四月，来自日本各地的三十多名精英们都会敲开新国立剧场研修所的大门。我出席了入所典礼，并为新入学的研修生们送上祝辞。每当这时，我都会感动于研修生们炯炯有神的眼光与严肃的表情。与其说他们的表情是通过独木桥的“喜悦”，不如说是立志走向世界、追求极致之人所拥有的“觉悟”与“严谨”。尤其令我吃惊的是那些进入芭蕾研修所（本科前期）的年轻人们。15、16岁的他们，脸上丝毫看不出任何娇气或犹豫。他们直视世界，脸上写满决心，仿佛站在通往艰险道路的起点……我认为这种表情与国枝、三笘等在世界舞台上活跃的运动员们一样，可以称得上是“职业选手的面容”。

今年，全日空集团也迎来了许多新面孔。每个人都有着清晰的职业规划，他们的面容就好像新国立剧场的研修生们一样。尽管领域不同，但每个人都以成为专业人士为目标，开启着耀眼的职业生涯，我对这些年轻人充满信心。

与怀揣着热切梦想的年轻新员工们一起，我们将继续提升全日空团队的实力，朝着成为全球首选的航空公司而努力。本月也一如既往地恭候各位搭乘。

Triptyque: Three Chapters of Youth, courtesy of the New National Theatre Ballet School's Travailler pour Etoile 2024. (Photo: Hidemi Seto)
新国立剧场芭蕾研修所公演“迈向首席舞者之路2024”《Triptyque～青春三章》摄影：濑户秀美

President & CEO, ANA
全日空航空公司代表取缔役社长
Shinichi Inoue
井上慎一

Greetings from President & CEO, Shinichi Inoue

Becoming a Professional

成为专业人士的起点

The spring sunshine gleams in April, the time of year for entrance ceremonies for schools and companies across Japan. Seeing younger generations full of hope preparing to start a new journey in their lives reminds me of the entrance ceremony at the New National Theatre's training institute, which I have been given the honor to attend in recent years.

Some people must wonder why the president of ANA is attending this ceremony. The New National Theatre is known for its world-class level of contemporary performing arts. In fact, one of its main pillars is to nurture and raise talent to lead the next generation. Moreover, the training institute here is the only one of its kind in Japan to train professional opera singers, ballet dancers, and actors to perform at an international level.

In 2016, continuing to uphold our philosophy "Using the wings within ourselves to help fulfill the hopes and dreams of an interconnected world," the ANA Group established the ANA Scholarship. The scholarship contributes to the development of culture and the arts by supporting aspiring artists who wish to challenge the world stage through a training program at the New National Theatre. Since its establishment, we have continued to provide comprehensive overseas training and support for those enrolled.

Some familiar names that ANA has been supporting are the wheelchair tennis legend Shingo Kunieda, and the soccer player Kaoru Mitoma who currently plays on the world stage. At ANA, we don't concern ourselves with those who claim something is impossible. Instead, we focus on the "first penguins," that is, those who are brave enough to make the jump into the unknown, making the impossible, possible. So supporting young artists at the New National Theatre who are attempting to spread their wings in the new world was only natural to us.

Every April, over 30 elite performers from across Japan gather at the doorstep of the New National Theatre's training institute. As the entrance ceremony guest, I deliver a congratulatory message to these rising stars, and each time, their glowing eyes and firm expressions are things I can't forget. The light they give off is not the joy from being accepted into the program, but instead the fire of determination to aim for the world stage that burns within them.

Among everyone present, however, it is the younger ballet trainees entering their first year that surprise me the most. Despite being only 15 or 16 years old and knowing that they're only at the beginning of an extremely difficult path, there is not a shred of doubt or hesitation in their faces as they look the world in the eyes. These are the faces of professionals, just like Shingo Kunieda and Kaoru Mitoma who have already taken on the world stage.

The ANA group has welcomed many fresh faces this year, too. Like the new trainees at the New National Theatre, they exude similar expressions on their faces as they backcast their career goals. While the fields may be completely different, what they all have in common is they're aiming to be professionals, and I couldn't be more confident in a younger generation with such a bright start.

TSUBASA
GLOBAL WINGS

4 2025 APRIL

CONTENTS

Cover photo／Kan Kanbayashi (Kumamoto：Einoo Tsurugi Shrine)

004 Welcome Aboard
Greetings from President & CEO
游目骋怀　社长致辞

006 Kumamoto
A Land Blessed by the Gods with the Eternal Gifts of Water and Earth
熊本　大自然的馈赠源于神明赐予的"水"与"土"

022 Amazing "Local Premium" Finds by ANA Employees!
员工的发现！各地精品推介

024 Exploring 47 Japanese Folk Monsters
Kagoshima: Stories From a Candy Box—A Satsuma Adventure
日本47妖怪散步　鹿儿岛：点心盒诉说萨摩的冒险故事

028 Shizuoka: Shimoda's scenery and hot springs—An alluring adult hideaway
静冈：下田的美景与温泉——远离日常喧嚣的成年人的世外桃源

030 Wings Style
Using "sharkskin" to improve fuel efficiency by 1%
翼之流仪
借助"仿鲨鱼皮"提升1%的燃油效率

034 ANA Group Information
全日空　最新消息

Photo／Kan Kanbayashi (Kumamoto：YAMAGOYA Holahoo)

Publisher: All Nippon Airways Co., Ltd. Editorial: Kobunsha Co., Ltd.
Managing editor: Koji Tanabe Editor: Katsushi Nimura Supervisor: Manoue Yamashita
Editors: Sakurako Nakano, Misaki Yamashita, Takeshi Nakamoto,
Miki Kojima, Hiroko Hattori, Marie Takada,Sachiko Tomioka
Designers: Junichiro Matsuzawa, Naomi Ishikawa (Kamegai Design Office),
Masakazu Yamamoto, Jiro Nozaki, Ayahiko Kondo (Studio Give),Takashi Tsukahara (Trimdesign),
Nozomi Yokoyama,Hiroshi Kitta(attik), Masayuki Suzuki (S design inc.)
Editorial assistance: Kenji Kawamoto, Yuko Tokoro (Castnet Co., Ltd.)
Translation: KPS Products Corp. Printing: Kyodo Printing Co., Ltd.
Editorial inquiries:Kobunsha Co., Ltd. / TEL: 03-5395-8150
Advertising inquiries:ANA X Inc., Daily Life Business Department / E-mail: ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp
Copyright © All Nippon Airways/Kobunsha 2024
Unauthorized reproduction or reprinting of the photos and articles in publication is prohibited.
All prices that appear in this publication are tax inclusive.

ANA Inspiration of JAPAN

A STAR ALLIANCE MEMBER

TSUBASA GLOBAL WINGS

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

4 April 2025
No.670
The Inflight Magazine of ANA Group

Kumamoto
A Land Blessed by the Gods with the Eternal Gifts of Water and Earth

Exploring 47 Japanese Folk Monsters
Kagoshima: Stories From a Candy Box—
A Satsuma Adventure

Wings Style:
Using "sharkskin" to
improve fuel efficiency by 1%

熊本
大自然的馈赠源于神明赐予的“水”与“土”

日本47妖怪散步
鹿儿岛：点心盒诉说萨摩的冒险故事

翼之流仪
借助“仿鲨鱼皮”提升1%的燃油效率

翼の王国
日本語版は
こちら

Take me home!